

迄今最畅销的中文葡萄酒重量级巨著

林裕森

Yu-Sen LIN

著

# 葡萄酒全书

绝无仅有的亲近葡萄酒世界的  
顶级指南

Discovering Wine



中信出版社 · CHINA CITIC PRESS

# Discovering Wine

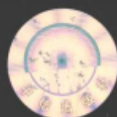


**巴斯德曾说：“在一瓶葡萄酒里蕴涵着比所有书籍更多的哲理。”**

巴斯德是一位微生物学家，他看到了我们肉眼看不到的葡萄酒世界。但是，葡萄酒单单作为一个同时兼具着知性与感官享乐的饮料，却是有着最多论述的饮品。被封存在葡萄酒里的，不单单只是以葡萄发酵而成、含有酒精的饮料，还常常传递来自原产故乡的动人故事，化身为可以品尝的文化产物。

葡萄酒的品尝不仅只是喝，反而更像是透过嗅觉与味觉所进行的审美体验，一种用感官阅览世界的巧妙途径。没有任何其他的饮料可以在止渴与美味之外还能同时给我们这么多东西。

蕴涵着如此多的意义，有着如此多样的风格变化，虽是葡萄酒最迷人的特性，但往往却又像是重重的荆棘，阻隔在初探葡萄酒世界的人面前，让人不得其门而入——由此搭起一座容易跨越的桥梁，便是这本书的宗旨。



上架建议 ◎ 社科文化

ISBN 978-7-5086-1840-1



9 787508 618401 >

[www.publish.citic.com](http://www.publish.citic.com)

定价：198.00元



# 葡萄酒全书

林裕森 著

Yu-Sen LIN

Discovering Wine

中信出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒全书 / 林裕森著. —北京: 中信出版社, 2010.3

ISBN 978-7-5086-1840-1

I. 葡… II. 林… III. 葡萄酒—基本知识 IV. TS 262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 218190 号

葡萄酒全书 © 2007 积木文化编辑部

中文简体字版 © 2010 中信出版股份有限公司

本书经城邦文化事业股份有限公司积木出版事业部授权, 同意由中信出版股份有限公司出版中文简体字版本。非经书面同意, 不得以任何形式任意复制、转载。

葡萄酒全书

PUTAOJIU QUANSHU

著 者: 林裕森

策划推广: 中信出版社 (China CITIC Press)

出版发行: 中信出版集团股份有限公司 (北京市朝阳区和平街十三区 35 号煤炭大厦 邮编 100013)

(CITIC Publishing Group)

承 印 者: 北京国彩印刷有限公司

开 本: 787mm × 1092mm 1/16 印 张: 15.25 字 数: 469 千字

版 次: 2010 年 3 月第 1 版 印 次: 2010 年 3 月第 1 次印刷

京权图字: 01-2009-4047

书 号: ISBN 978-7-5086-1840-1 / G · 352

定 价: 198.00 元

版权所有 · 侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

<http://www.publish.citic.com>

E-mail: [sales@citicpub.com](mailto:sales@citicpub.com)

[author@citicpub.com](mailto:author@citicpub.com)

服务热线: 010-84264000

服务传真: 010-84264033



## 序：知性与感官享乐的饮料

了解葡萄酒的方式并非靠读，而是靠喝的。J. Durac.

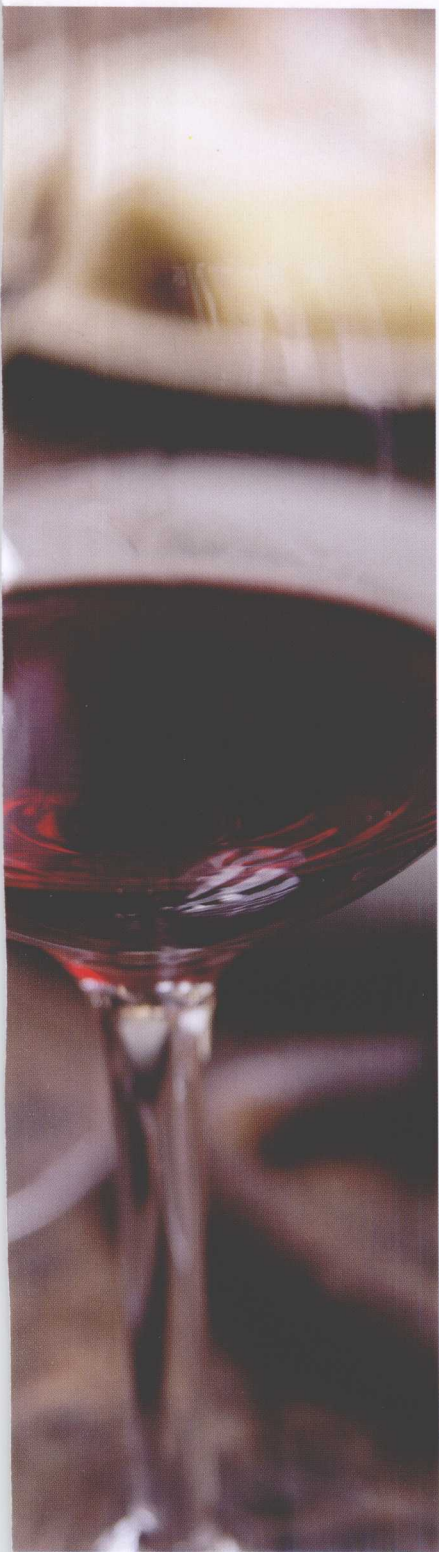
十多年来，我一直都没有忘记，了解葡萄酒只能靠喝的道理，但是阅读葡萄酒的知识却和通过感官品尝葡萄酒一样，共同成为引领我进入葡萄酒世界的两道门。跟大部分人一样，投身进入葡萄酒的世界，直接来一场充满未知的味觉冒险，是我与葡萄酒初遇的第一步。然后慢慢地，我发现当我学到越多关于葡萄酒的知识之后，我越能从葡萄酒的品尝中得到更多的乐趣，或者说，更能轻易领悟葡萄酒通过颜色、香气和口感所要诉说和传递的意义。那样的感觉好比逐渐学会了一种新的语言，可以跟一个更广阔的、属于美味的世界进行沟通。

巴斯德说：“在一瓶葡萄酒中蕴涵着比所有书籍更多的哲理。”他是一个微生物学家，看到了我们肉眼看不到的葡萄酒世界。但是，葡萄酒单单作为一个同时兼具知性与感官享乐的饮料，却是有着最多论述的饮品，复杂多变又经常蕴藏着土地的精神。被封存在葡萄酒里的，不单单只是以葡萄发酵而成、含有酒精的饮料，它们常常传递来自原产故乡的动人故事，化身成为可以品尝的文化产物。甚至，还有许多葡萄酒仿佛有着生命般地随着时间缓缓地变化成熟，而且有着各自的情感与个性。也因此，葡萄酒虽然可以带来醺醺然的愉悦，但它最吸引人的却是酒本身的风格和味觉的表现，以及隐藏其后的地理与人文。葡萄酒的品尝不仅仅是喝，反而更像是通过嗅觉与味觉所进行的审美体验，一种用感官阅览世界的巧妙途径。没有任何其他的饮料可以在止渴与美味之外还同时给我们这么多的东西。

蕴涵着如此多的意义，有着如此繁复多样的风格变化，虽是葡萄酒最迷人的特性，但往往却又像是重重的荆棘，阻隔在初探葡萄酒世界的人面前，让人不得其门而入。搭起一座容易跨入的桥梁一直是许多葡萄酒书的宗旨，1996年出版的《葡萄酒全书》曾经为许多人扮演了这样的角色。十多年过去了，葡萄酒的版图变得比以前更加的广阔多样，有更多的人加入葡萄酒迷的行列；而我，几乎没有片刻停歇地在为数越来越庞大的葡萄酒产区之间探寻更贴近葡萄酒的密钥。亲身探访的旅程似乎永无止境，但这本《葡萄酒全书》在新的世纪里正该要有它应有的全新样子，以反映现今葡萄酒世界的全新版图。







极度讲究本地精神的葡萄酒在全球化的时代由欧洲的传统饮料成为地球居民的共同饮品，但是，就在全球主流葡萄酒口味越来越同一化的同时，却意外地激起了本地特色的强烈需求，越来越多的新葡萄酒风格在全球各地不断地建立起来，这些新产区不再一味地生产一成不变的主流风格葡萄酒，而是致力于寻求得以和传统名酒区区别的独特性，这些新兴的产区甚至扩及西班牙与意大利这些原本被视为传统保守的欧洲古老产国。它们不再需要模仿，而是充满自信地用自己的土地与葡萄品种，在新的葡萄酒世界里生产出无可取代的新典范。现在，葡萄酒应该是回应全球本土化（Globally local）的最佳实践者。

延续 1996 年的版本，全新改写的《葡萄酒全书》分为两个部分，在第一部分“认识葡萄酒”的 9 个章节中，分别讨论了关于葡萄酒的历史、品种与种植、酿造与培养、品尝方法、保存条件、餐酒搭配以及年份等关键主题，都是通往葡萄酒世界最方便的桥梁。在第二部分“全球葡萄酒产区”中，则介绍了全世界最重要的 15 个葡萄酒产国以及他们最著名的产区。葡萄酒版图的扩张让新版的篇幅被迫加大，特别是欧洲以外的产国扩增更多。但是，相较于葡萄酒世界的广阔无涯，篇幅再多，都仅能及于大概，而无详尽之可能，书名称为全书也只能算是自己带着一些无知的天真想望。

葡萄酒可以带给我们的总远比我们想象的还要多，这是为何葡萄酒一直让我乐此不疲的最重要原因，透过葡萄酒，我望见了一个更广阔的世界，一种不用出远门就可以用鼻子和舌头游赏领会的感官旅程。虽然这本《葡萄酒全书》只是一本认识葡萄酒的工具书，但在我的梦想中却期盼它可以幻化成一本前往葡萄酒世界的旅游指南。请不要误会，这绝对不是一本谈酒乡之旅的书。但是，我总相信，当学会了从葡萄酒里探看世界，再遥远难及的酒乡自然都会来到你的面前。

---

### 致谢

从 1994 年开始第一版的写作计划至今，曾经得到无数来自酒庄、葡萄酒推广单位、酿酒师、进口商以及热心朋友们的协助；现在，他们虽然身处世界各地，但是曾经和我一起分享的珍贵葡萄酒以及他们对于葡萄酒的热情、知识与智慧，都成为这本书的一部分。虽然无法一一列出，但在此表达对他们最衷心的感谢。特别是协助校订跟撰写法国罗纳河、西南区和阿尔萨斯部分内容的温唯恩先生，以及本书的编辑陈嘉芬小姐。

# 目 录



II 序：知性与感官享乐的饮料

## 第一部分 认识葡萄酒

002 第1章 葡萄酒的历史

006 第2章 酿酒葡萄

006 酿酒葡萄的地理分布

008 酿酒葡萄的种植条件

010 葡萄的种植和生长过程

014 葡萄的成分

015 全球主要酿酒葡萄品种

024 第3章 葡萄酒的酿造

028 白葡萄酒的酿造过程

030 红葡萄酒的酿造过程

032 气泡酒的酿造过程

034 加烈葡萄酒的酿造过程

036 第4章 橡木桶中的培养

039 第5章 如何保存葡萄酒

039 瓶中的成熟与储存条件

041 葡萄酒在瓶中的成熟变化

042 第6章 葡萄酒的年份

043 第7章 品尝葡萄酒的方法

044 视觉的观察

046 嗅觉的体验

049 味觉的体验

051 第8章 葡萄酒与食物的搭配

051 搭配原则

054 各类葡萄酒与食物的搭配

057 第9章 葡萄酒的侍酒法

## 第二部分 全球葡萄酒产区

062 第10章 法国 (France)

065 波尔多 (Bordeaux)

079 勃艮第 (Bourgogne)

092 博若莱 (Beaujolais)

094 香槟 (Champagne)

099 阿尔萨斯 (Alsace)

102 罗纳河谷地 (Vallée du Rhône)

108 卢瓦尔河谷地 (Vallée de la Loire)

113 普罗旺斯 (Provence)

116 西南区 (Sud-Ouest)

120 侏罗与萨瓦 (Jura & Savoie)

122 朗格多克与鲁西永 (Languedoc & Roussillon)







126	<b>第 11 章 意大利 (Italia)</b>
129	意大利北部 (Italia del Nord)
138	意大利中部 (Italia Centrale)
146	意大利南部及岛屿 (Italia del Sud e Isole)
150	<b>第 12 章 西班牙 (España)</b>
160	里奥哈 (Rioja)
162	卡斯蒂利亚 - 莱昂 (Castilla y León)
165	加泰罗尼亚 (Cataluña/Catalunya)
167	赫雷斯 / 雪莉酒 (Jerez/Sherry)
170	<b>第 13 章 葡萄牙 (Portugal)</b>
175	波特酒 (Port)
178	<b>第 14 章 德国 (Deutschland)</b>
182	摩泽尔 (Mosel)
184	莱茵高 (Rheingau)
186	莱茵黑森与普法尔茨 (Rheinhessen & Pfalz)
187	巴登与弗兰肯 (Baden & Franken)
188	<b>第 15 章 瑞士 (Suisse)</b>
190	<b>第 16 章 奥地利 (Österreich)</b>
192	<b>第 17 章 东欧、巴尔干半岛、黑海与里海沿岸 (Southeast Europe)</b>

196	<b>第 18 章 美国 (United States)</b>
199	加州 (California)
208	西北部 (Northwest)
210	<b>第 19 章 加拿大 (Canada)</b>
212	<b>第 20 章 智利 (Chile)</b>
215	<b>第 21 章 阿根廷 (Argentina)</b>
217	<b>第 22 章 南非 (South Africa)</b>
220	<b>第 23 章 澳洲 (Australia)</b>
226	南澳大利亚 (South Australia)
228	<b>第 24 章 新西兰 (New Zealand)</b>
230	附录一 梅多克列级酒庄
	附录二 索甸与巴萨克列级酒庄
231	附录三 赫拉弗列级酒庄
	附录四 圣埃米里翁列级酒庄
232	附录五 勃艮第村庄级法定产区与特级葡萄园
	附录六 意大利 DOCG 产区
233	附录七 年份表
234	主要参考书目
235	照片出处



## 第一部分

# 认识葡萄酒

没有其他饮料比葡萄酒更复杂难解，但也没有其他饮料可以像葡萄酒这般的为我们带来如此多样的乐趣。可以只是大口畅饮，也可以从酒里品出一个广阔的美味世界，无论是历史、品种、土壤、种植、酿造、培养、品尝和年份等这些看似枯燥的主题，却可能让你今后在品尝每一杯葡萄酒时，都像是经历一场味觉的冒险，那般充满惊奇，而且趣味盎然。



## | 第1章 |

# 葡萄酒的历史

葡萄酒和地理的结合相当的深，通过酒的风味可展露产区的风土环境。另一方面，葡萄酒和历史也有非常紧密的联系，伴随着人类历史的变迁，葡萄酒的风味也随着改变，而且在不同的文化与时代间代表不同的角色和象征意义。在酿酒技术日新月异的今天，又遭遇全球化的影响，葡萄酒的世界在不断地向外扩张之际，也产生了前所未有的快速改变。传统与新潮，地区风味与国际风味同时在每一瓶葡萄酒中进行着拉锯战，让我们这个时代的葡萄酒成为一个既古老又当代、既浪漫又古典的独特饮品。也因为承载着这样的特性，让葡萄酒足以成为连结历史与地理的最佳文本，引领我们通过嗅觉和味觉去探寻用美味所描绘成的土地与历史。

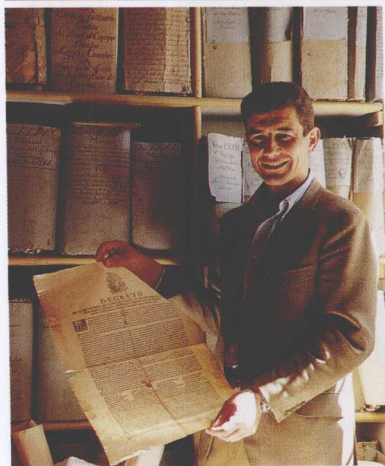
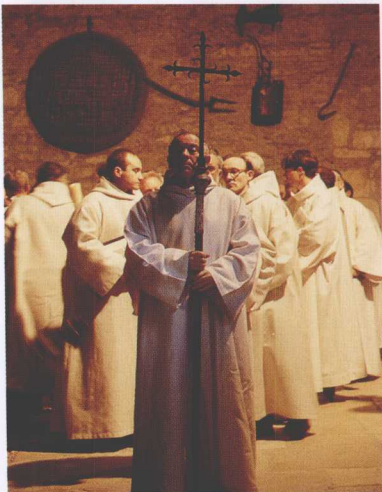
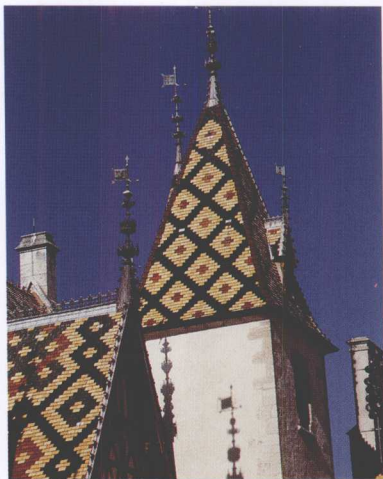
葡萄酒可以自然产生，不一定要人工酿造，所以葡萄酒的历史相当久远，推估在史前时代就已经存在。因为当野生葡萄熟透落地后，只要葡萄汁和葡萄皮接触，附在葡萄皮上的天然酵母，便会自动开始将葡萄汁中的糖分发酵成葡萄酒。不过，酿造原理虽然简单，葡萄酒在伴随着人类历经了数千年的历史变迁之后，已发展成全世界最复杂的饮料。葡萄酒的历史几乎

和欧洲文明的历史发展紧密地连结在一起，直到现代成为全球性的饮料。

## 葡萄酒的起源

人类采摘野生葡萄酿酒的历史可以追溯到史前时代，年代已不可考。在距今至少 6 000 年前，黑海与里海间的外高加索地区，人类开始种植葡萄，酿制葡萄酒。而且，最关键的是，当时采用的葡萄属于欧洲葡萄（*Vitis Vinifera*）品种，和目前全球数以千计的酿酒葡萄品种相同，据推断是所有酿酒葡萄的祖先。这个品种果粒大、糖分高，特别美味，也适合酿酒，于是由外高加索先传到土耳其，在 5 000 多年前传到两河流域和埃及，并在公元前 2500 年传到了爱琴海，然后再由腓尼基人和希腊人将葡萄带往地中海沿岸及西欧。

苏美尔人是最早开始酿造葡萄酒的古文明之一，公元前 3 000 多年前，他们用人工灌溉的方式开辟葡萄园、酿造葡萄酒。在埃及发展出更繁复的葡萄酒酿造技术，葡萄用棚架种植，集中在尼罗河三角洲，采收的葡萄用脚踩出果肉后榨汁，在酒槽或陶瓶中发酵。当时葡萄酒相当稀有珍贵，属于神、国

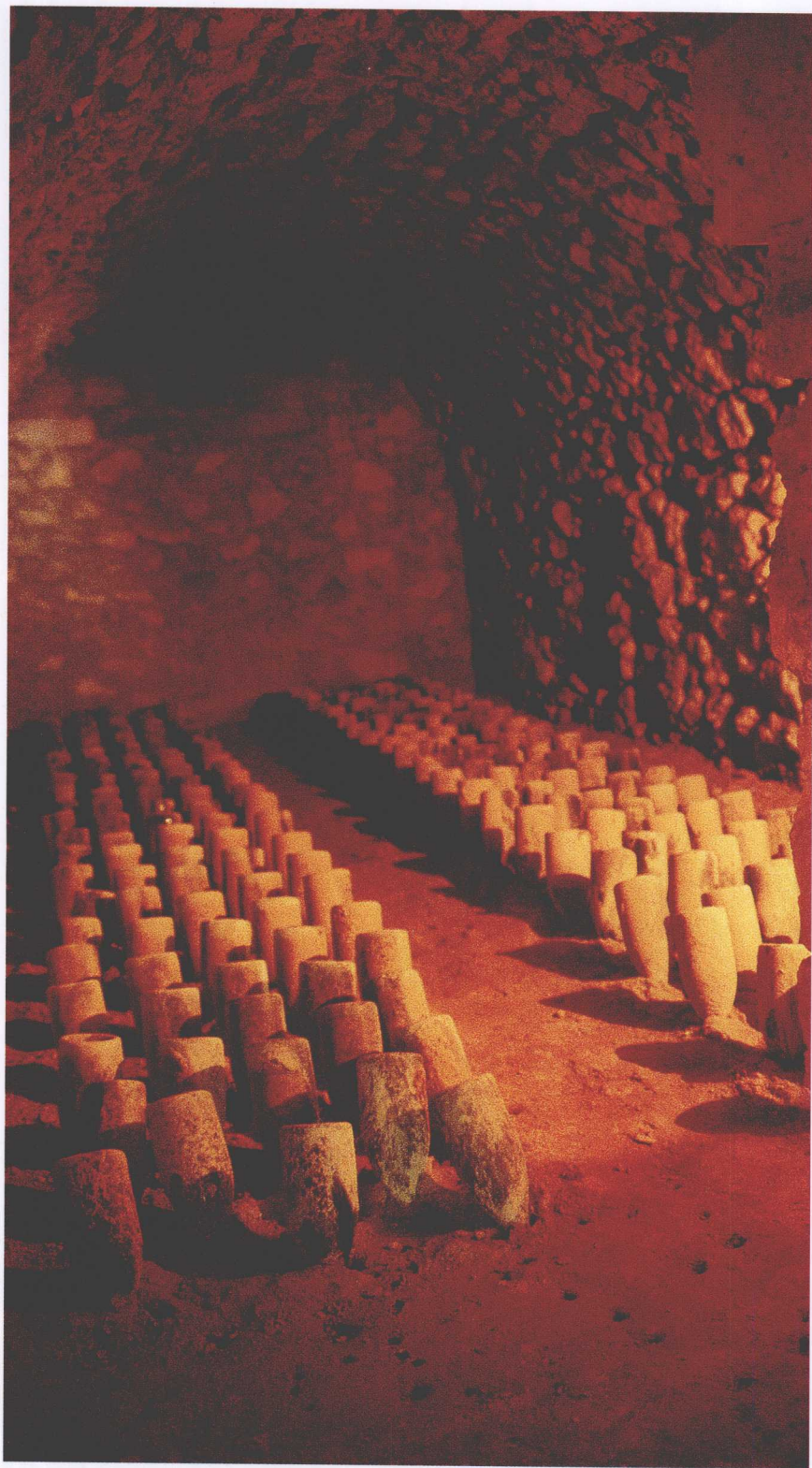


上：有 500 年历史的博纳济贫医院拥有 60 多公顷葡萄园，每年 11 月举行葡萄酒拍卖会

中：熙笃会在勃艮第的梧坎庄园，已有近千年的历史

下：15 世纪创立的奇扬替酒庄 Castello di Fonterutoli





王和贵族的饮料，具有浓厚的宗教与政治意义，蕴涵着死亡与再生、接近神性以及生殖等多重意义，并常被作为祭神的用品，而且只能为社会的精英在餐会中独享。

### 希腊、罗马时代

距今4 000多年前，通过克里特岛上的迈诺安人，葡萄及葡萄酒的酿造技术自埃及传入希腊。葡萄酒逐渐成为希腊文化中相当重要的元素，在希腊以及爱琴海的岛屿上到处都有种植的葡萄。而且当时葡萄酒已经成为相当重要的贸易商品，除了本地自用外，也用双耳尖底陶瓶运销到地中海沿岸各地。建基黎巴嫩一带的腓尼基人和希腊人一样，不仅向外拓展贸易，也沿着地中海岸建立了许多海外殖民地，葡萄被迅速地传到黑海沿岸以及地中海的西部，包括北非、西西里、意大利南部、法国南部等地都开始种植葡萄酿酒。希腊之后的罗马帝国更借助兵团势力将葡萄的种植传播到欧洲各地，几乎现在欧洲主要的葡萄园在罗马时期就已建立。

在希腊时期，葡萄酒虽然还是被用来作为祭祀的用品，但已经成为一般人的饮品，而且在希腊酒宴以及春天连续三天的酒节中扮演主角。葡萄酒在当时也被赋予医药的功能。在希腊和罗马时期，葡萄酒都有一个直接相关的神。希腊时期的酒神狄奥尼索斯(Dionysus)具有疯狂的象征意义，暗示着对理性和文明的威胁，同时也表示享乐以及人类本性中属于动物性的一面。罗马的酒神名为巴克斯(Bacchus)，所代表的象征意义变得比较狭隘，只直接和葡萄酒联系起来。

7 世纪时贝里依发明香槟气泡酒的奥特维雷修道院酒窖





## 中世纪的发展

对基督教徒而言，葡萄酒是耶稣圣血的象征，在基督教的宗教仪式中，葡萄酒具有不可或缺的地位。在西罗马帝国为北方民族所灭之后，基督教会的力量维系了葡萄园的建立和葡萄酒的发展。由于教会仪式需要使用葡萄酒，许多教会都拥有葡萄园，葡萄的种植与酿造便成为教会的工作之一。教会组织庞大，有各类专门人才，有众多的修士投入葡萄的种植和酿造的研究，对日后葡萄酒的科学研究奠定了基础。而基督教的北传，也使葡萄被带往天气寒冷、生长困难的欧洲北部，意外地促成了欧洲寒冷气候区葡萄酒业的发展。

本笃会 (Benedictine) 和熙笃会 (Cistercian) 是中世纪葡萄酒发展史上最著名的两个天主教修会，在欧洲各地分别拥有许多葡萄园，除了满足教会的需要外，也对外销售。这些为教会所有的葡萄园，有些至今依旧非常著名，如本笃会在法国波尔多 (Bordeaux) 所拥有的 Château Carbonnieux 和德国莱茵高 (Rheingau) 的 Schloss Johannisberg 等，

以及熙笃会在勃艮第 (Bourgogne) 的梧玖庄园 (Clos de Vougeot) 和在莱茵高的斯坦伯格 (Steinberg)。

## 17、18 世纪的革新

欧洲的葡萄酒文化伴随着新大陆的发现传播到各地。欧洲移民引进欧洲种葡萄，开始了葡萄的种植和酿造。16 世纪中期在墨西哥以及南美阿根廷等地就已有葡萄酒的生产。美国加州以及澳洲等地则直到 18 世纪末才开始葡萄酒的酿制。

文艺复兴在思想艺术方面的改革，一直到 17 世纪才慢慢地在饮食文化上产生影响，平衡、协调与精致等古典观念开始被用到饮食的价值评判上。随着厨艺越来越精致化，加上布尔乔亚阶级的兴起，为精致葡萄酒提供了发展空间和市场。波尔多、勃艮第以及香槟 (Champagne) 等高级葡萄酒产区，都是在这样的背景下发展起来的。在 18 世纪以前，葡萄酒都装在橡木桶中运送，不易保存，必须在一年内喝完。玻璃瓶以及软木塞等的普遍使用，让葡萄酒的品质得以提升，

左：19 世纪的木造榨汁机

右：罗马的酒神巴克斯

下：意大利摩典那主教教堂 12 世纪的石雕，描述 9 月份踩踏葡萄酿酒的情景







左：葡萄酒发酵的原因直到19世纪中期才由细菌学家巴斯德发现

右：来自英国的酒商在西班牙开创了雪莉酒业

也更耐久存。

17、18世纪英国和荷兰两个海上经济强国，因为国内不产葡萄酒，于是两国的商人在海外建立了许多据点，生产销往北方的葡萄酒。由于加烈酒（fortified wine）比较经得起长程的海运，特别受到英国市场的喜好，西班牙的雪莉酒（Sherry）和马拉加酒（Málaga），葡萄牙的波特酒（Port）、马德拉酒（Madeira），以及西西里的马萨拉酒（Marsala）等加烈酒逐渐兴起。

### 蚜虫病的摧毁与重建

自19世纪中期开始，从新大陆传进欧洲的各种葡萄树的病虫害，如粉孢菌（Oïdium）、霜霉病（Mildiou）以及根瘤蚜虫病（Phylloxera）等，对欧洲种葡萄造成很大的伤害。其中以根瘤蚜虫病最为严重，这些寄生在葡萄树根的蚜虫会咬食树根使葡萄树致死，在19世纪后半期，几乎完全摧毁了所有欧洲种的葡萄，在法国就有250万公顷的葡萄园被殃及。直到19世纪80年代，才找到使用不受根瘤蚜虫侵扰的美洲种葡萄当砧木嫁接欧洲种葡萄来作为克制的方法，并且沿用至今。

1857年，法国细菌学家巴斯德（L. Pasteur）发现葡萄酒制造的原理是酵母菌将葡萄汁里的糖转化成酒精。巴斯德还完成了葡萄酒的成分与葡萄酒的老化等研究，使得葡萄酒的酿造技术得以大幅度提升，并且成为一门专门的学科。

### 法定产区制度的建立

20世纪在葡萄酒的酿造技术上有了长足的进步，不仅酿造的过程更能精确控制，



而且发展出各种新式的酿造方法。不过这些技术的改进却不能取代葡萄园天然环境的重要性。今天要制造美味可口的葡萄酒已不是难事，但是要酿出有特色和风格的葡萄酒，则还是要靠葡萄园所拥有的优异天然环境。法国从1936年开始建立的AOC（Appellation d'Origine Contrôlée）法定产区管制系统，不仅管制葡萄酒的品质，同时也规定各地葡萄酒的特色和传统，通过葡萄园的划分、生产条件的规定以及品尝管制，让许多产区的葡萄酒得以维持当地特色。这样的理念和制度也传播到西班牙与意大利等欧洲国家。

欧洲以外的许多新兴葡萄酒产国被称为新世界葡萄酒产国，在近20年来不论品质还是产量都有惊人的成长，成为欧洲葡萄酒的主要对手。这些新的葡萄酒产区一开始以国际葡萄酒市场上流行的葡萄品种为主要生产方向，与欧洲较保守传统的方式形成明显的对比，但近年来也逐渐发展出各地的特色新兴经典产区。



## 第2章

## 酿酒葡萄

全世界有近 800 万公顷葡萄园，其中酿酒葡萄的种植面积超过 600 万公顷，每年生产 290 亿升葡萄酒。由于历史因素葡萄酒的生产和消费主要集中在欧洲，特别是在西欧，葡萄酒的生产和消费占了全球的三分之二。其中前三大产国——意大利、法国和西班牙的产量就已经超过全球产量的一半。20 世纪 90 年代中期开始流行的全球性葡萄酒风潮，已经将葡萄酒扩展成全球性的饮品，越来越普及。

因为葡萄酒的生产需要适当的自然条件，主要产区集中在温带气候区。不过，全世界喝葡萄酒的人数虽然在不断扩增，许多欧洲传统产国每人每年平均饮用葡萄酒的数量却日渐减少，加上许多新兴产区葡萄园的扩增以及葡萄园单位产量的提高，让葡萄酒市场仍然长年处于供过于求的状况。

## 酿酒葡萄的地理分布

虽然新兴产区的种植面积越来越多，但欧洲仍拥有全球三分之二的葡萄园，依旧是全世界最重要的葡萄酒生产地。气候温和的环地中海区是欧洲葡萄园的主要集中地。在法国东南部、伊比利亚半岛、意大利半岛和巴尔干半岛上，葡萄园几乎随处可见。同属地中海沿岸的中东和北非，由于气候和宗教的因素，葡萄园并不如北岸普遍，以生产葡萄干和新鲜葡萄为主。

## 全球葡萄酒产量及消费量

国别	葡萄酒产量 (百万升)	葡萄园面积 (公顷)	葡萄酒消费 (百万升)
法国	5 739	889 000	3 314
意大利	5 300	849 000	2 830
西班牙	4 299	1 200 000	1 390
美国	2 011	398 000	2 431
阿根廷	1 546	213 000	1 111
澳大利亚	1 381	164 000	436
中国	1 170	471 000	1 329
德国	1 005	102 000	1 959
南非	928	133 000	351
葡萄牙	748	247 000	483
智利	630	189 000	255
罗马尼亚	617	222 000	580
匈牙利	424	83 000	308
新西兰	119	23 000	77
全球总计	28 917	7 923 000	23 696

资料来源：O.I.V.

法国除了沿地中海地区外，南部各省气候温和，葡萄园分布普遍。法国北部地区由于气候较冷，葡萄园较易受气候条件的限制，但仍有不少条件特殊的产地。气候寒冷的德国，产地完全集中在南部的莱茵河流域。中欧多山地，种植区多限于向阳斜坡，产量不大。东欧各国中，保加利亚、罗马尼亚和匈牙利是主要生产国。俄罗斯和乌克兰的葡萄酒产区主要集中在黑海沿岸。

北美的葡萄园几乎全集中在美国的加州、纽约州以及西北部，墨西哥和加拿大只有比较零星的种植。亚洲葡萄酒的生产以中国最为重要，最大的葡萄种植区在新疆吐鲁番，但以生产葡萄干和生食葡萄为主，酿酒葡萄则集中在山东、河北两省。另外日本、土耳其、黎巴嫩和印度也生产少量的葡萄酒。

南半球葡萄的种植全都是欧洲移民抵达之后才开始的，采用的也都是欧洲种的葡萄。在南美洲以安第斯山脉两侧的智利和阿根廷为主。此外，乌拉圭和巴西南部也产葡萄酒。除了地中海沿岸的北非产区外，非洲大陆的葡萄种植主要集中在南非西南部的西开普省。在大洋洲部分以澳大利亚最为重要，主要位于东南部以及西澳的西南一角。另外在新西兰北岛和南岛也都有葡萄园。



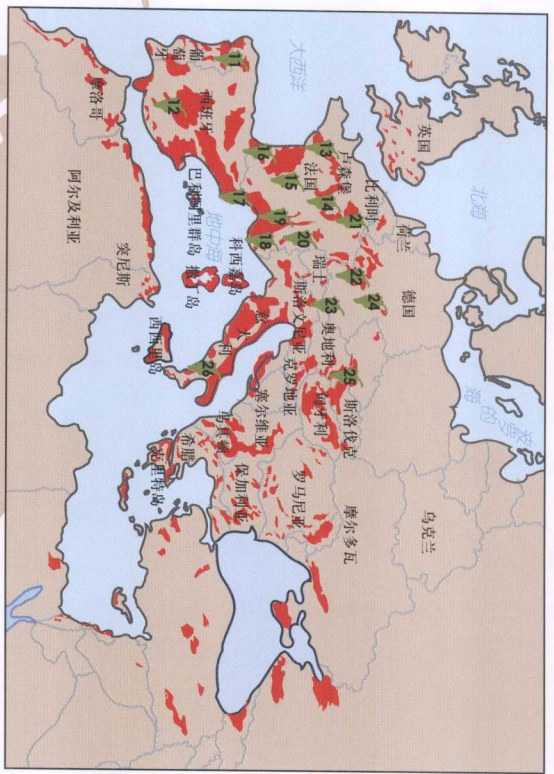
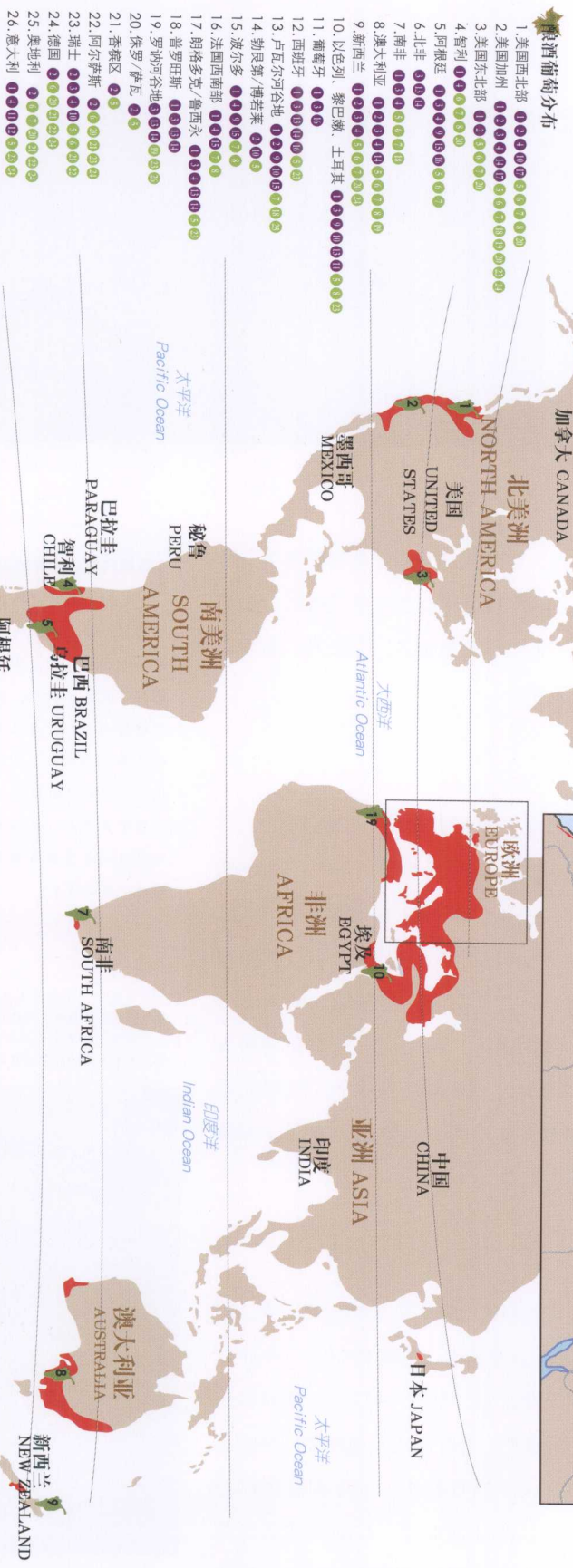
# 全球主要酿酒葡萄分布图

## 酿酒葡萄品种

- 1. 赤霞珠 Cabernet Sauvignon
  - 2. 黑皮诺 Pinot Noir
  - 3. 西拉 Syrah
  - 4. 梅洛 Merlot
  - 5. 霞多丽 Chardonnay
  - 6. 丽兹玲 Riesling
  - 7. 苏维翁 Sauvignon
  - 8. 塞米雍 Semillon
  - 9. 品丽珠 Cabernet Franc
  - 10. 加美 Gamay
  - 11. 内比奥罗 Nebbiolo
  - 12. 桑娇维塞 Sangiovese
  - 13. 卡利坎 Carignan
  - 14. 歌海娜 Grenache
  - 15. 马尔贝克 Malbec
  - 16. 添柏尼拉 Tempranillo
  - 17. 仙粉黛 Zinfandel

- 18. 白诗南 Chenin Blanc
  - 19. 维欧尼 Viognier
  - 20. 格乌兹塔明那 Gewürztraminer
  - 21. 希尔夫那 Sylvaner
  - 22. 米勒-图高 Müller-Thurgau
  - 23. 小粒种玫瑰香 Muscat à Petits Grains
  - 24. 灰皮诺 Pinot Gris
  - 25. Melon de Bourgogne

- 26. 黑色葡萄品种
  - 27. 白色葡萄品种
- 主要葡萄酒产区





## 酿酒葡萄的种植条件



葡萄树适应环境的能力很强，容易生长，但是要种出品质佳且有独特风味的酿酒葡萄，却需要多种自然条件的配合。葡萄树有如同时具有观测气候和分析地质功能的机器，收集种植环境的自然条件，然后用酿成的葡萄酒记录下来，形成独特的葡萄酒风味。

这些影响葡萄生长的天然条件配合当地的葡萄酒传统，就形成了所谓的“风土条件”（terroir）。这个源自法语的词汇，意指一个特定范围的地区因为其特殊的自然环境和历史传统，可以生产出风格独特的物产（葡萄酒），其特殊的风味是其他地方无法再造模仿的。欧洲“法定产区葡萄酒”（appellation）就是由“terroir”的概念衍生出来的。通过认识葡萄酒产区的“terroir”，就可以掌握一个产区的葡萄酒风味与精神。

### 气候的影响

温和的温带气候适合种植葡萄树。寒带气候太冷，果实无法成熟，而且葡萄树在酷寒的冬季容易冻死。相反，热带气候则过于炎热潮湿，葡萄易遭病虫害，而且成熟较快，糖分高，酿成的酒平淡无味。另外，葡萄树需要低温冬眠才能自然发芽，在热带不易种

植。因此，全球大部分的葡萄园都集中于南北纬 38 度到 53 度之间的温带气候区。影响葡萄生长的气候因素很多，以阳光、温度和水最为重要。

### 阳光

葡萄需要充足的阳光，通过阳光、二氧化碳和水三者的光合作用所产生的碳水化合物，提供了葡萄生长所需要的养分，同时也是葡萄中糖分的来源。不过葡萄树并不需要强烈的阳光，稍弱的光线更适合光合作用的进行。阳光还可提高葡萄和表层土的温度，使葡萄容易成熟。经阳光照射的葡萄可使皮的颜色加深，但阳光太强却会灼伤葡萄。

### 温度

适宜的温度是葡萄生长的重要因素。需要 10℃ 以上的气温，葡萄树的叶苞才能发芽，但发芽之后，低于 -4℃ 的春霜即可冻死初生的嫩芽。枝叶的成长也需要适合的温度，以 22℃ ~25℃ 最佳，过冷或过热都会使葡萄生长的速度变慢。在葡萄成熟的季节，适度的高温会使葡萄的糖分增加，酸味

### 小区域气候（microclimat）

因为峡谷、斜坡、向阳方位等地形的变化，常会造成一些特别适合葡萄种植的小区域气候，由于环境特殊，所产葡萄常有特殊风味。例如寒冷的区域向阳坡排水性好、日照足且霜害少，葡萄的成熟度比种在谷底或平原区要好。靠近河、湖边的葡萄园，因水面反射阳光，日照更加充足。许多顶级的葡萄园都因有特殊的小区域气候条件，而能生产出独特的葡萄酒来。

上：西班牙中部高原上的葡萄园气候干燥炎热，常酿成浓厚多酒精、风格粗犷的葡萄酒

下：新西兰的莫尔伯勒凉爽潮湿，以生产香气奔放、清爽多酸的白苏维翁闻名







■ 左上：花岗岩质土壤  
■ 左下：石灰质黏土  
■ 右上：页岩  
■ 右下：鹅卵石

减少，较高的温度也有助于红色素、单宁等酚类物质（phenol）的增加。不过，温度过高加上干旱，葡萄反而会停止成熟。日夜温差对葡萄的影响也很重要，温差越大，会使葡萄皮内的单宁和红色素越多。葡萄在冬季需经  $0^{\circ}\text{C}$  以下的冬眠期，才能在隔年正常发芽，但是  $-15^{\circ}\text{C}$  以下的低温则会冻死叶苞和根。

### 水分

水对葡萄的影响相当多元，它是光合作用的主要因素，同时也是葡萄根自土中吸取矿物质的媒介。葡萄树的耐旱性强，在其他作物无法生长的干燥贫瘠土地都能生长，葡萄枝叶成长的阶段需水较多，成熟期则要保持干燥，以免吸收太多水分而降低甜度，多雨造成的潮湿环境也会使葡萄容易感染病菌。水分的多寡和降雨量有关，但地下土层的排水性和保水性也会影响葡萄对水分的摄取。

### 土质的影响

葡萄园的土质对葡萄酒的特色及品质有着重要的影响。葡萄树不需太多的养分，贫瘠的土地反而适合葡萄的种植，肥沃的土地徒使葡萄树枝叶茂盛，无法生产优质葡萄。土质的排水性、酸度，地下土层的深度以及土中所含的矿物质种类，甚至表土颜色等，都会深深地影响葡萄酒的品质和风味。

土质对葡萄酒的影响相当复杂，欧洲的葡萄酒产国格外注意土质的影响，葡萄园的分级都将土质列为重要评判标准。在产区范围广阔、土壤同质性高的地区，土质的结构较不受重视，反而较注重区域性气候的影响。葡萄园中常见的土质种类如下——

#### 火成岩质土

此种土质含花岗岩和页岩等，多呈沙粒或细石状，排水性佳，属酸性土，非常适合种植加美（Gamay）、丽丝玲（Riesling）和西拉（Syrah）等品种，法国罗纳河谷地（Vallée du Rhône）北部的罗第丘（Côte Rôtie）和博若莱（Beaujolais）北部的特级产区等都以火成岩为主。

#### 沉积岩土

各类不同的沉积岩土皆含有大量的石灰质，属碱性土，常可让葡萄保有更多的酸味，特别适合霞多丽（Chardonnay）、黑皮诺（Pinot Noir）和内比奥罗（Nebbiolo）的生长。例如以侏罗纪泥灰岩与石灰质黏土为主的勃艮第，以及白垩纪白垩土的香槟区。

#### 冲积岩石地

是晚近形成的土质，养分少、排水性强且容易吸收日光、提高温度，非常适合葡萄的生长。例如波尔多梅多克（Médoc）的砾石地、罗纳河谷地帕佩新堡（Châteauneuf-du-Pape）的鹅卵石地。

#### 品种的选择

每一个葡萄品种对自然条件的要求不同，有各自的适应性。在欧洲的产区经常依据自然条件，采用适合当地的传统葡萄酿造，而且大多是当地生产或引进很久、早已驯化的本地品种。在气候比较炎热的地区，单一葡萄品种较难有均衡的风味，所以欧洲南部的产区经常混合多种葡萄品种酿造，例如波尔多、罗纳河南部和托斯卡纳（Toscana）等。在欧洲北部的产区，像德国、奥地利、法国北部、意大利北部等，因为气候凉爽，则没有这样的问题，经常采用单一葡萄品种酿酒。各产区对品种的选择绝非偶然，有时亦掺杂着历史及市场因素。新兴产区由于葡萄种植历史短，对市场反应亦较敏感，所以葡萄品种常被视为最重要的诉求，而且主要选择霞多丽和赤霞珠（Cabernet Sauvignon）等国际著名的葡萄品种。



## 葡萄的种植和生长过程

葡萄是历史最久远的作物之一，历经数千年来种植经验，发展出今日繁复精致的种植技术，而且在经典的产区也发展出适应当地环境的种植方法，让各地呈现不同的葡萄园景致。虽然酿酒师有许多酿造技术可以比过去更精确地酿造出特定风味的葡萄酒，但是，现在的顶级酒庄却比过去花费更多的精神在葡萄的种植上，因为唯有以高品质的葡萄为材料，才能酿出真正精彩且具有当地特色的葡萄酒。

### 葡萄农的一年与葡萄生长周期

除了在天气非常炎热的地区，葡萄一年可以两获之外，大部分的葡萄酒产区一年只采收一次，从发芽、开花、结果、成熟到冬眠，刚好以一年为周期。葡萄农依循四季的变化，伴随着葡萄成长的节奏，需要进行不同的工作，以种出高品质的葡萄。

#### 发芽 (budbreak)

大约每年3月底、4月初左右，气温超过10℃之后，北半球的葡萄树即会开始发芽（南半球则是在9、10月之间）。经过冬季的休养，葡萄藤蔓上的芽眼开始膨胀增

大，长出叶芽。在发芽的前后，葡萄农需进行第一次犁土。一方面使土透气，方便吸收雨水；另一方面可顺便耕除杂草，减少除草剂的使用。犁土大约每两个月进行一次，直到采收。为了严格控制产量，葡萄农必须手工摘除藤蔓上多余的芽眼。去除病虫害的工作也开始进行，并一直持续到7月底。刚长成的葡萄芽相当脆弱，若遇到低于-4℃的气温便很容易冻死，所以春天容易有霜害的地区必须避免种植发芽过早的品种。各地的葡萄农有不同的防霜害方法，例如使用喷水结冰的方法，将葡萄芽保护在冰柱里面；也有在葡萄园燃烧煤油暖炉防止霜害；或是在葡萄园中装设巨型风扇吹动空气防止结霜。

#### 开花 (flowering)

发芽后，葡萄叶和枝蔓也跟着生长起来，稍后在葡萄藤蔓上将长出花序。大部分的葡萄花都是雌雄同株，开花的时间大约在6月初左右，约维持10到15天的时间。葡萄花非常细小，呈乳白色，借由风和昆虫授粉。花季过后，葡萄农开始绑缚枝蔓和整理葡萄叶，使日照的效果更佳。葡萄农也要定期进行修叶的工作，剪掉一部分刚长出来的



上：发芽  
中：葡萄开花  
下：结果



#### 有机种植法

为了去除杂草和防止病虫害对葡萄的侵扰，葡萄农从葡萄叶苞发芽起，就需时常喷洒除草剂和化学农药，并且施用化学肥料提高产量。为了维持葡萄园生态的平衡和饮用者的健康，有些葡萄农采用自然生态防治法，使用天然杀虫剂以及有机肥料等，尽可能减少农药的使用，称为有机种植。用这种种植法酿成的葡萄酒就称为有机葡萄酒 (organic wine)，它和葡萄酒的酿造法没有关系。





开始成熟变色的黑皮诺

叶子和藤蔓，让葡萄的生长更均衡，集中养分让葡萄成熟。长在葡萄树干上的多余枝蔓也要除去，以免浪费葡萄树的营养。

### 结果 (fruit set)

开花的时刻因枝叶生长太快或日照不足，会使叶子无法提供葡萄花所需的足够的糖分，造成落花病 (coulure)，使花还未结成葡萄就掉落。至于顺利授粉的子房则将在6月底、7月初结成葡萄。这时，如果葡萄枝叶长得太茂盛，就必须修剪，抑制枝叶的生长，保留较多的养分给葡萄的果实。除此之外，葡萄农会整理抬高枝叶，让葡萄接受较多的阳光，提高通风效果以减少感染疾病的风险。

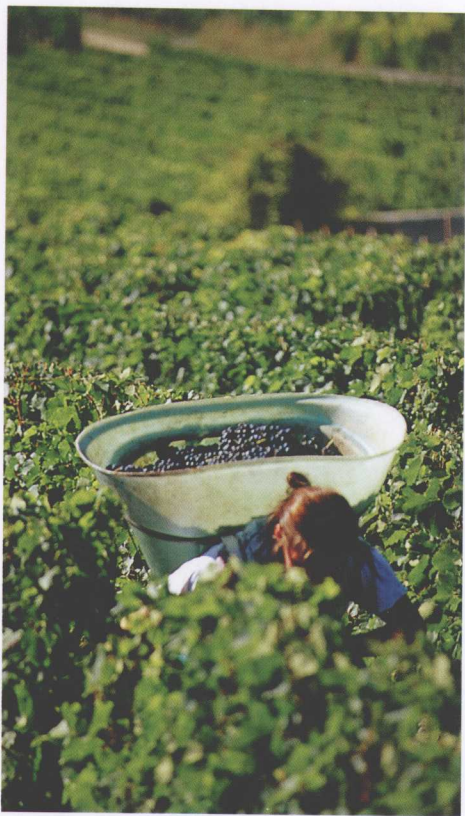
### 开始成熟 (veraison)

到了8月底、9月初，葡萄就将进入成熟期了，枝叶会停止成长，藤蔓开始木化成较硬的葡萄藤，葡萄藤的糖分会输送到葡萄内，使葡萄的糖分含量开始升高，这时，葡萄的酸度也会跟着降低，另外葡萄中的酚类物质和香味物质也跟着增多，黑葡萄品种的外皮也开始由绿色变成紫红色。这时如果每株葡萄所结的葡萄串太多，为保品质，必须剪除一部分的葡萄，称为绿色采收 (green harvest)。绿色采收必须在葡萄变色之前进行，否则效果不大。

### 采收 (harvest)

到了9月底、10月初，葡萄的糖分增加、酸味减少，开始进入成熟期。葡萄的成熟度是影响葡萄酒品质的重要因素，常随着每年的气候改变。除了酸味与糖分需均衡外，葡





萄皮内的单宁是否成熟也是采收时重要的考虑因素。葡萄的采收通常自9月延续至10月中旬,只有制造贵腐甜酒的葡萄会延迟至11月采收,酿造冰酒的葡萄则可能晚至12月或隔年1月采收。人工采收很少会出现破坏葡萄粒产生氧化的问题,而且可以经过人工筛选,避免采收没有成熟或已腐烂的葡萄,比较能够维持葡萄的品质,不过也比较耗时费工,因此许多低价酒产区大多采用机器采收。

### 剪枝 (pruning)

从11月起,葡萄叶开始变黄掉落,寒冷地区的葡萄农在冬天到来之前必须犁土,将土盖于树根以防葡萄树冻死。为了使葡萄树的老化减慢并控制葡萄产量,每年由冬季

到3月这段期间必须进行剪枝的工作,将已经木化的葡萄蔓依不同的整枝系统 (training systems),去除多余的芽并将枝蔓修剪成所需的形状。年中死亡的葡萄树也需在冬天的时候补种。

### 葡萄种植的整枝系统

葡萄种植的最重要精髓,在于平衡葡萄枝叶的生长与葡萄果实的成长,一方面要有足够的枝叶进行光合作用制造养分,另一方面枝叶不可太过茂盛,避免消耗太多葡萄生长所需的养分。葡萄藤的整枝和剪枝就是用来维持此平衡的重要方法。为了配合各种不同的葡萄品种和自然环境,整枝系统发展出许多种不同的样式以符合需要。每一种整枝系统都有其特有的剪枝法、枝蔓绑缚法及相对应的各种种植技术。欧洲的传统产区都有各自传统的引枝法,但也有许多不断新增的新式引枝法,让葡萄树可以更有效地吸收阳光与避免病害。

整枝最重要的工作是冬季的剪枝工作。由于葡萄树在种植后至少要等到第三年才能采收,前几年的修剪工作主要是剪出整枝系统的形状,到了第三年后才开始葡萄生产的修剪。由于剪枝的工作复杂,只能人工操作,每年剪枝前的葡萄树有数百个叶芽,葡萄农依据整枝系统和每一棵葡萄树需保留的芽的数目进行修剪,以控制产量,因为如果不去除部分芽,不仅生产出来的葡萄品质不好,也会让葡萄树老化的速度加快。以下是四种主要的传统葡萄整枝系统方式。

### 杯型式 (Goblet)

这是罗马时期即开始使用的整枝法,适

### 葡萄的病虫害

葡萄的病虫害非常多,除了各种病毒、虫害和细菌之外,霉菌对葡萄的危害最让葡萄农伤脑筋。其中最常见的是粉孢菌和霜霉病,都是19世纪从美洲大陆传到欧洲的霉菌,从葡萄发芽起就有可能感染,危害的范围包括枝叶和果实,炎热潮湿的天气最容易发生,葡萄农常用含有铜的波尔多液 (bouillie bordelaise) 和二氧化硫来防治。由贵腐霉 (Botrytis cinerea) 所引起的灰霉病 (pourriture grise) 也是经常危害葡萄的霉菌,感染的范围以果实为主,不过受到贵腐霉感染的葡萄,在特殊条件下也有可能意外地生产出稀有且珍贵的贵腐甜白葡萄酒。



左: 采收  
右: 剪枝





由左至右：杯型式、居由式、高登式、棚架式

合用在干燥地区枝叶较不茂盛的葡萄园。在法国南部、西班牙及意大利等环地中海的产区最为普遍。杯型式的特征为无须任何支撑，而任由葡萄藤像一棵小树般独立生长，主干短，树枝分枝向外分开，每一分枝的顶端都留有一小段的结果母枝(courson)，母枝上通常留两个芽，发芽后将长出葡萄蔓、叶和花苞。因为葡萄被遮蔽在葡萄叶下，可以防止被晒伤，但也因此无法用机器采收。此种整枝系统在西班牙称为 en vaso，在意大利叫做 alberelli a vaso。

### 高登式 (Cordon de Royat)

在 19 世纪末开始采用的高登式，是法国北部地区主要的整枝系统。修剪的特色是在葡萄树干上留数个很短的结果母枝，每个母枝上只留两个芽，这个方法可避免不发芽的问题，也可以降低葡萄藤的产量。居由式和高登式两种引枝法都需要配合用铅线牵成垂直式的葡萄架，让葡萄枝叶可攀爬成墙状，不仅可避免潮湿，且受光面较大，适合应用在雨量较多而且凉爽的气候区。

### 棚架式 (Pergola)

在欧洲主要用于意大利和葡萄牙北部，此外在南美洲及亚洲也很普遍。棚架式的整枝法特色在于种植密度很低，种植成本低。不过每一株葡萄藤都留有非常长的母枝，产量高，较难种出高品质的葡萄，但因为葡萄枝叶远离地面，受霜害的危险较小，却也因此无法使用机器采收。

#### 自然动力种植法 (Biodynamic viticulture)

依据天体运行等自然力会对植物产生不同的影响，奥地利人鲁道夫·斯坦纳 (Rudolf Steiner) 创立了自然动力种植法的原则，强调大地、植物体与宇宙三者间的协调，利用自然的力量来提高种植的效果。门徒玛丽亚·图恩 (Maria Thun) 更制定了一个依月亮运行的年历，定出具有特别影响力的时机，在特定的某个时辰进行某一种适合的农事，如耕田、剪枝、喷药或施肥等，以得到神奇的加强效果。它是一种非常繁杂且带神秘气氛的葡萄种植方法。

### 居由式 (Guyot)

19 世纪中期由朱尔斯·葛欧 (Jules Guyot) 发明的方法，法国波尔多和勃艮第产区都普遍采用，法国北部各地也相当常见，现在也在世界各地采用。修剪的特色是仅留下一根葡萄藤上的芽，而将其他全部剪掉，只在另一侧留一个仅有两个芽的结果母枝。葡萄藤上所留的芽眼数目因产地而异，约在 6~8 个，留的芽越多，葡萄的产量就越高。居由式有时会在左右各留一条葡萄藤，叫双居由式 (Guyot double)。



## 葡萄的成分

成熟后的葡萄串是葡萄酒的最主要原料，葡萄各部分所含的成分不同，在酿造过程中也将各自扮演不同的角色。一般葡萄在6月结果后约需100天的时间成熟。在此过程中，葡萄的体积变大，糖分增加，酸味降低，红色素和单宁等酚类物质增加使葡萄皮变厚，颜色加深。葡萄成熟后，潜在的香味也逐渐形成，经过酒精发酵后即可散发出来。成熟的葡萄其大小、形状、颜色等皆因品种而不同，此外产量的多少、葡萄园的自然环境、葡萄健康状况、葡萄树龄以及不同年份等，都会影响葡萄的特性和品质。

### 葡萄梗

葡萄梗含有丰富的单宁，但其所含单宁涩味重，较为粗糙，而且葡萄梗也常带有刺鼻的草味，通常在酿造之前，会先经过去梗的步骤将梗去掉。部分酒厂为了保留整串的葡萄或者为了加强酒的单宁含量，有时也会加进葡萄梗一起发酵，但葡萄梗必须非常成熟，否则酿成的酒会显得粗涩而带梗味。



■ 葡萄的结构

### 葡萄籽

葡萄籽内部含有许多单宁和油脂，但是所含的单宁相当粗涩，不够细腻，而油脂又会破坏酒的品质，所以在酿酒的过程中，必须避免弄破葡萄籽释出单宁和油脂，以免影响酒的品质。

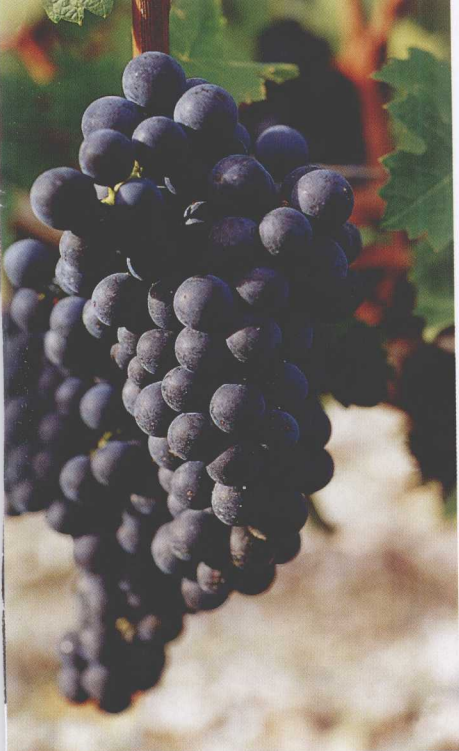
### 葡萄皮

虽然葡萄皮的重量仅约占葡萄的十分之一，但对酒的品质影响却相当大。葡萄皮除了含有丰富的纤维素和果胶外，还含有单宁和香味物质，另外黑葡萄皮还含红色素，是红酒颜色的主要来源。葡萄的皮越厚，通常可以酿成越浓郁坚实的葡萄酒。葡萄皮中的单宁不同于梗和籽的粗涩，较为细腻，在口中所形成的涩味是构成葡萄酒口感结构的主要元素。葡萄的香味物质主要存于皮的下方，分为挥发性香和非挥发性香，后者要等发酵后才会慢慢散发出来。葡萄外皮上常常覆盖着一层白色的果粉，其中含有酵母菌，可以让葡萄不必添加酵母菌就能自然进行酒精发酵。

### 果肉

果肉占葡萄80%左右的重量，一般食用葡萄的果肉较丰厚，而酿酒葡萄则较多汁，果肉的主要成分为水分、糖分、有机酸和矿物质。其中的糖分是酒精发酵的主要成分，包括葡萄糖和果糖；有机酸则以酒石酸、乳酸、柠檬酸和苹果酸为主；葡萄汁中的矿物质则以钾最为重要，含量常超过各种矿物质的50%。





■ 赤霞珠

## 全球主要酿酒葡萄品种

酿酒时所采用的葡萄品种，会对酿成的葡萄酒风味产生关键性的影响。虽然来自自然环境的影响很重要，而且也有许多葡萄酒是混合多种葡萄品种酿造，但是，了解各主要品种的风格是认识葡萄酒最重要的课题之一，特别是许多葡萄酒都是依据葡萄品种名称来命名的，所以，葡萄品种也成了选择葡萄酒时最重要的指标。虽然全球有数以千计的葡萄酒产区，但真正常见且出现在标签上的葡萄品种却仅有数十种，对初学者来说确实比产区更容易辨识。以下将列举 30 种全球最重要的品种，并简介其特性，全世界大部分的葡萄酒都是由这些品种所酿成的。

### 黑色酿酒葡萄品种

#### 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)

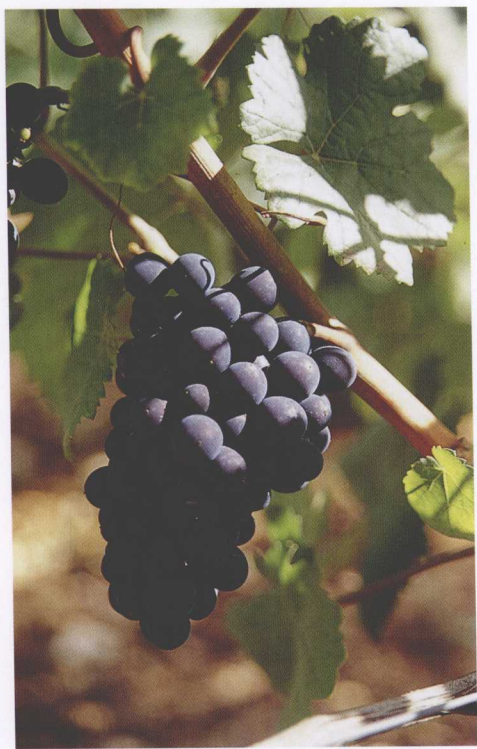
原产自法国波尔多，是目前全世界最著名的黑色酿酒葡萄，虽然不是特别早熟，但因为枝蔓健壮，容易生长，只要是温带气候又够温暖，都能够适应，所以产区分布非常广。酿成的葡萄酒风格强烈容易辨认，酚类物质含量高，颜色呈深紫，单宁涩味重，酒体强劲浓厚，但同时又细致高雅，是相当优秀的品种。酒香在酒龄短时以黑色水果，如

黑醋栗、李子等香气为主，略带一点如青草、青椒和薄荷的植物性香气以及甘草的气味。因为经常放入橡木桶中培养，雪松与烟草、咖啡和烟熏等焙烤香气也很常见。赤霞珠红酒因为单宁重，非常耐久放，而且常常需要经过数年陈放才能成熟适饮，产自上好年份的特优产区甚至可经数十年以上的陈放。

法国波尔多左岸是赤霞珠的原产地，种植相当普遍，以梅多克产区内排水性良好的砾石地为最著名的精华产区，由于本区是该品种的极北种植区，口感较紧涩，通常混合梅洛 (Merlot) 等品种以求葡萄酒的和谐及丰富。在更温暖的气候区，赤霞珠则表现出较浓厚可口的风味。除了法国的波尔多及朗格多克 (Languedoc)，美国加州、智利、澳洲、南非、罗马尼亚等地都有非常大规模的种植，加州的纳帕谷 (Napa Valley)、南澳大利亚与意大利的托斯卡纳都是非常著名的产区。

#### 黑皮诺 (Pinot Noir)

风格特别优雅细致的黑皮诺葡萄原产自法国勃艮第，适合较为寒冷的气候，特别喜爱生长于石灰质黏土中。由于已经有 600 年



以上的历史，有许多特性不同的无性繁殖系。黑皮诺比较敏感脆弱，对环境的要求高，而且产量少，虽然非常著名，但种植并不普遍。黑皮诺的皮较薄，含有的红色素也比较少，酿成的酒颜色比较淡，在口感上，黑皮诺的酸度较高，单宁的质感细致平滑，以均衡优雅取胜，虽然不及赤霞珠，但也有不错的陈年潜力。

黑皮诺酿成的酒在浅龄时有非常迷人的果香，以红色水果香为主，如樱桃、覆盆子等；陈年后的酒香则变化丰富，常有樱桃酒、酸梅、香料和动物香气。勃艮第的金丘区（Côte d'Or）是黑皮诺的最优良产区，通常单独装瓶，不混合其他品种。黑皮诺也是德国主要的黑葡萄品种，称为 Spätburgunder，大多种植于南部产区，风

味较为清淡。美国俄勒冈州，加州近海岸的卡内罗斯（Caneros）、圣巴巴拉（Santa Barbara），新西兰和澳大利亚的维多利亚州也有不错的表现。除了酿成红酒，黑皮诺因为皮的颜色比较淡，直接榨汁后也很适合酿制白色气泡酒。也是香槟区的重要品种之一，通常和霞多丽及莫尼耶比诺（Pinot Meunier）混合，较其他品种强劲浓厚且适合陈年。

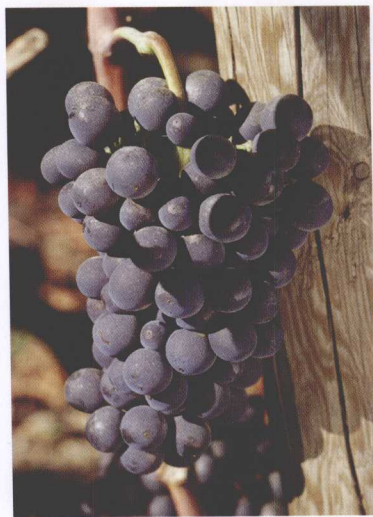
### 西拉（Syrah）

法国罗纳河谷地北部是西拉葡萄的原产地，也是最佳的产区。西拉适合温和的气候，于火成岩斜坡的表现最好。西拉葡萄的颜色深，酿成的红酒颜色呈深黑，酒香浓郁多变化，酒龄短时以紫罗兰花香和黑色浆果香为主，随着陈年会慢慢发展成胡椒、荔枝干、焦油及皮革等成熟香味。西拉红酒喝起来紧密且厚实，相当美味，但单宁含量很高，非常适合酿成耐久存的顶级佳酿。

罗纳河北部以罗第丘及赫米蒂奇（Hermitage）最为著名，可与顶级的波尔多红酒相媲美。西拉在此通常单独酿造，偶尔添加少量的维欧尼（Viognier）白葡萄使口感更圆润，香味更丰富。法国环地中海产区如普罗旺斯（Provence）和罗纳河区南部，近年来也普遍种植西拉，经常混合歌海娜（Grenache）等品种酿造。法国以外的产区以澳洲最为著名，称为切拉子（Shiraz），是澳洲种植面积最广的葡萄品种，风格比法国更为浓厚强劲，是澳洲最具特色的葡萄品种，除了单独装瓶，也常混合赤霞珠一起酿造。加州中部海岸与西班牙也出产相当有潜力的西拉红酒。

### 欧洲种葡萄

在分类学上，葡萄属于葡萄属，在其所属的40多个品种中，以原产自高加索山、又称为欧洲种的 Vitis Vinifera 最适合酿酒，在第三纪（七千多万年前）以前即已存在。现在几乎所有的酿酒葡萄品种都是由此品种传西传之后，慢慢发展而成的。目前全世界8000多个酿酒品种，有些是源自自然变异的别种，也有的是在自然环境下形成的自然杂交种，也有通过人工培植选育成的杂交种。欧洲大发现时代之后，欧洲种继续传到全球各个适合种植葡萄的地方。虽然欧洲种葡萄家族庞大，但是最常使用的却不到100种。



左：黑皮诺  
右：西拉





上：梅洛  
中：品丽珠  
右：加美

#### 无性繁殖系 (Clone)

由于人工选种或因年代久远自然演化，同一葡萄品种常会有数个特性不同的无性繁殖系。例如有些较多产，或者较抗寒，或较耐疾病等。即使是同一品种，葡萄农还是可以选择不同特性的繁殖系。

### 梅洛 (Merlot)

梅洛原产自法国波尔多产区，是当地种植面积最广的葡萄品种，早熟且产量高，很容易种植。和赤霞珠比起来，梅洛葡萄果实较大，酿成的酒以果香著称，酒精含量高，单宁较少，质地较柔顺，口感以圆润厚实为主，酸度也较低，非常可口，很快就能达到适饮期。

波尔多右岸的宝物隆 (Pomerol) 产区内的黏土地是梅洛葡萄的最佳产区，相邻的圣埃米里翁 (Saint Emilion) 也是名产区，这里出产的葡萄酒以梅洛为主，混合品丽珠 (Cabernet Franc) 和少量的赤霞珠以加强平衡感。在波尔多左岸多扮演配角，让坚硬的赤霞珠变得更可口。法国朗格多克产区也有大规模的种植，生产单一品种地区餐酒。法国以外地区也相当受欢迎，种植面积逐年扩充，包括意大利北部、智利、美国、澳大利亚等国，主要酿成圆润可口的红酒。

### 品丽珠 (Cabernet Franc)

品丽珠是一个有上千年历史的葡萄品种，原产自法国波尔多地区，比赤霞珠还早熟，适合较冷的气候，单宁含量和酸度较低。酿成的酒浅龄时经常有覆盆子或紫罗兰的香味，有时亦带有铅笔芯的味道。在波尔多各区大多扮演配角，主要用来和赤霞珠及梅洛混合。右岸的圣埃米里翁产区的石灰岩地是品丽珠最精彩的产区，可以酿成坚实耐久的红酒，种植的比例较高，主要混合梅洛葡萄酿造。在法国卢瓦尔河谷地 (Vallée de la Loire) 中游地区亦有大量种植区，以希农 (Chinon) 和布尔格伊 (Bourgueil) 最为著

名，通常单独酿造，不添加其他品种。品丽珠较少受到新兴产区的青睐，仅有小范围的种植，主要在调配波尔多混合酒 (Bordeaux Blend) 时，少量加入赤霞珠和梅洛葡萄这两个品种中当陪衬，较少独立装瓶。

### 加美 (Gamay)

原产自法国勃艮第的加美葡萄，现在主要种植于博若莱产区。加美葡萄的果实大，汁多皮少，葡萄酒的颜色较淡，偏蓝紫色，单宁含量低，口感清淡，富含新鲜果香。通常加美葡萄酿成的酒都不适合久存，简单易饮，属于浅龄即饮的葡萄酒。不过有些生长在多火成岩土壤的加美葡萄，却能生产比较丰厚浓郁而且耐久存的红酒，例如博若莱的 Moulin-à-Vent 和 Morgon 等。卢瓦尔河中游也出产许多清淡的加美红酒。在法国以外，除了瑞士并不多见，加州产的 Gamay Beaujolais 是黑皮诺的一种，并非真正的加美葡萄。





### 马尔白克 (Malbec)

马尔白克原产自法国西南区，在当地称为 Côt，马尔白克则是波尔多所采用的名字。因为不是很讨人喜欢的品种，大多少量地和赤霞珠及梅洛等品种混合，只在西南部卡奥尔 (Cahors) 产区占有较高的比例，在当地又称为 Auxerrois。卢瓦尔河谷地亦有种植。马尔白克的香味偏黑色浆果以及毛皮的气味，酸度低，口感较圆润，但有时显得细瘦严肃。马尔白克是阿根廷种植最广的品种，非常适合门多萨 (Mendoza) 省的自然条件，不需和其他品种混合，就可以酿成丰厚多酒精、香气浓郁的美味红葡萄酒。

### 内比奥罗 (Nebbiolo)

原产自意大利西北部皮埃蒙特区 (Piemonte)，在当地又称为 Spanna。属晚熟的品种，种植于向阳的斜坡才易成熟。内比奥罗是意大利品质最优异的葡萄品种之一，单宁含量以及酸度都非常高，酿成的葡萄酒颜色偏樱桃红，香味丰富，常有黑色浆果、紫罗兰、香料和煤焦香味，口感结构严谨浓烈，酸度强，耐久存。巴罗 (Barolo) 和巴巴瑞斯柯 (Barbaresco) 是最著名的产区，生产顶级红酒。主要种植区仅限于意大利西北部皮埃蒙特区 and 邻近的产酒区。

### 巴伯拉 (Barbera)

原产于意大利皮埃蒙特区的巴伯拉，在意大利的种植面积仅次于桑娇维塞 (Sangiovese)。除了意大利西北部，意大利南部也有种植巴伯拉，但是水准都远落后于皮埃蒙特区。巴伯拉容易成熟，但是酸味很重，多果味，口感柔和可口，相当美

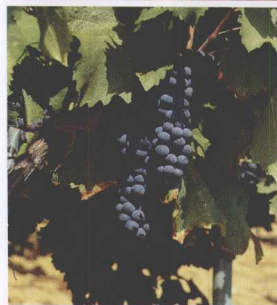
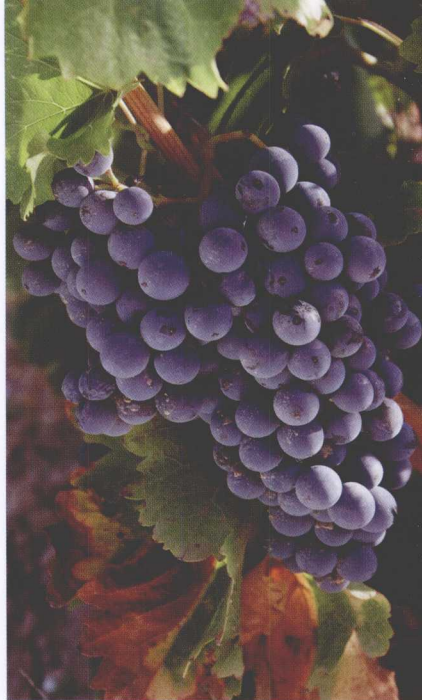
味，酒龄短时就非常好喝，不需久存。新的酿酒技术降低了巴伯拉红酒的酸味后，使其更是大受欢迎。巴伯拉在加州也有成规模的种植，但是很少独立装瓶上市，大多混合成一般餐酒。

### 桑娇维塞 (Sangiovese)

原产于意大利中部托斯卡纳，字源学上意指“丘比特之血”，是目前意大利种植最广的葡萄品种。由于历史久远，现存许多特性和品质迥然不同的无性繁殖系，因此很难归纳出其特征。一般而言，红色素含量中等，酸度强，不太圆润，单宁含量高，但是在古典奇扬替 (Chianti Classico) 和 Brunello di Montalcino 等产区采用优良的无性繁殖系，可生产出出色深浓厚、结构紧密的上等红葡萄酒，通常混合 Canaiolo 和赤霞珠等品种一起酿造。是意大利中南部各产酒区最常见的品种，在加州干热的天气也有很好的表现。

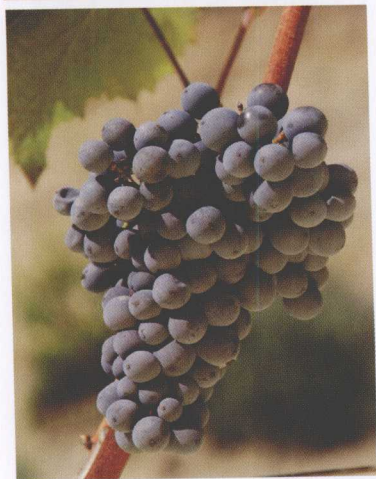
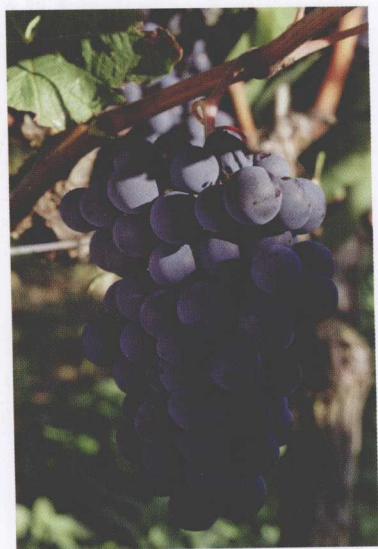
### 黑歌海娜 (Grenache Noir)

黑歌海娜原产于西班牙东北部，当地称为 Garnacha，是西班牙最重要的黑葡萄品种之一。歌海娜在法国东南部的地中海沿岸也扮演着很重要的角色，是种植最广的葡萄品种。歌海娜的成熟期晚，很适合炎热干燥的气候。因为糖分高，酿成的酒酒精含量非常高，但颜色较淡，单宁的含量则相对较低，香味以红色浆果和香料为主，同时带有甘蔗的香气。在大部分情况下，歌海娜很少单独装瓶，经常混合其他品种，如西班牙的添帕尼优 (Tempranillo) 或法国东南部的西拉和幕尔伟德 (Mourvèdre) 等，以补其不足。当葡萄树龄超过五十年之后，能酿出非



上：歌海娜  
中上：马尔白克  
中：巴伯拉  
下：桑娇维塞





上：佳丽酿  
中：添帕尼优  
下：幕尔伟德

常精彩的浓厚珍酿。除生产干红葡萄酒外，歌海娜也常用来生产玫瑰红酒和甜红酒。里奥哈（Rioja）、普里奥拉（Priorat）和帕佩新堡是其最优产地，美国和澳洲的干热地带也有种植。

### 佳丽酿（Carignan）

佳丽酿是原产于西班牙东北部的 Cariñena，但目前最主要的产区在法国南部地中海沿岸，曾是法国最重要的品种，不过近年来已经大量减少。属晚熟品种，适合干燥炎热的天气及贫瘠的山坡地形。所产的酒颜色深，酒精和单宁含量皆高，通常混合其他品种酿造一般的日常餐酒。但如果是产量低、种植于贫瘠土地上的佳丽酿老树，则具有生产优质葡萄酒的能力。在西班牙以加泰罗尼亚（Cataluña）的普里奥拉品质最佳，另外也是里奥哈的品种之一，在当地称为 Mazuelo。

### 添帕尼优（Tempranillo）

原产于西班牙北部，在字源学上意指“早熟”，是西班牙最著名的品种。不同于其他西班牙品种喜好干热，添帕尼优较适合凉爽温和的气候，也特别喜爱贫瘠地上的石灰质黏土。在西班牙北部相当常见，是里奥哈最重要的品种，经常混合歌海娜和佳丽酿酿造，另外也是杜罗河岸（Ribera del Duero）的重要品种，称为 Tinto del País。在葡萄牙也相当常见，但不及西班牙的细致。添帕尼优的颜色深，单宁强劲但圆滑细致，酿成的酒很适合在橡木桶中陈年，可以散发丰富的香气。

### 幕尔伟德（Mourvèdre）

原产自西班牙的幕尔伟德在当地称为 Monastrelle，种植面积仅次于歌海娜。晚熟强健的幕尔伟德非常能够适应干热的气候环境，所以在西班牙和法国的沿地中海地区相当受欢迎。酿成的酒颜色深，且酒精度高，单宁涩味重，常带有黑色浆果与动物毛皮的香气。法国普罗旺斯的邦多勒（Bandol）是以幕尔伟德为主所酿成的著名红酒，西班牙主要种植于东南部的巴伦西亚（Valencia）、穆尔西亚（Murcia）和阿利坎特（Alicante）产区，有更浓厚圆熟的表现。幕尔伟德通常与歌海娜及西拉等品种混合，是法国朗格多克与罗讷河区南部红酒的三大支柱。在加州及澳洲也有种植。目前加州以 Contra Costa 所产的最著名。

### 仙粉黛（Zinfandel）

仙粉黛在 19 世纪由欧洲传入美国，在意大利也有种植，称为 Primitivo。由于容易种植，成为加州种植面积最广的葡萄品种，主要用来生产一般餐酒和半甜型粉红色酒，也用来酿造气泡酒和波特式的甜红酒。不过，如果仙粉黛种植于较凉爽的砾石坡地、小产量及经过较长的浸皮过程，亦能生产高品质的红酒，酒精度高，单宁柔和圆熟，口感特别甜润浓重，常有甜熟的浆果和香料味。

索诺玛谷（Sonoma Valley）、干河谷（Dry Creek Valley）、谢拉山麓（Sierra Foothill）和帕索罗布斯（Paso Robles）是最佳产区。





## 白色酿酒葡萄品种

### 霞多丽 (Chardonnay)

原产自勃艮第的霞多丽是目前全世界最受欢迎的葡萄品种。霞多丽属早熟型品种, 适合温带气候区各类型的气候, 不仅耐寒, 容易栽培, 而且产量高, 品质稳定, 种植范围遍布全球各主要产区。和黑皮诺一样, 霞多丽喜爱含石灰质的碱性土, 可以保留较多的酸味与细致的香味。不过, 在其他土壤中也可以有较好的表现。霞多丽风格较为中性, 常随产区环境以及酿酒法而改变风味。在天气寒冷的石灰质土产区, 如沙布利 (Chablis), 酒的酸度高、酒精少, 以矿石和青苹果香味为主; 在气候较为温和的产区, 如纳帕谷和马孔 (Mâcon), 则又变得圆润而丰腴, 充满甜熟的热带水果与哈密瓜等浓重香味。霞多丽是最适合在橡木桶中进行发酵与培养的品种, 和来自橡木桶的香草、奶油等味道可以有相当好的结合, 橡木桶也能让霞多丽白葡萄酒变得更圆润醇厚。

除了酿成干白葡萄酒, 霞多丽葡萄也很适合酿成气泡酒, 是法国香槟区的主要品种之一, 全球主要气泡酒产区也常采用, 以香槟区的白丘 (Côte des Blancs) 最著名。酿成干白葡萄酒的霞多丽以勃艮第的博纳丘 (Côte de Beaune) 最均衡细致。美国加州和澳洲则以出产口味甜润、橡木桶香气浓重的霞多丽白葡萄酒而闻名。

### 丽丝玲 (Riesling)

原产于德国莱茵河流域的丽丝玲是德国、甚至全世界最优良细致的品种。虽然因耐寒适合种植于大陆性气候区, 但是丽丝玲却是比较晚熟的葡萄品种, 所以在德国大多

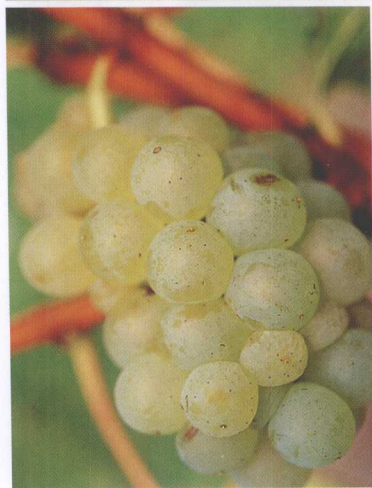
种植于向阳的斜坡地上, 才能赶在冬季来临前成熟。丽丝玲白葡萄酒常有明显的品种特性, 香味浓, 以淡雅的花香混合着水果与矿物香气为主, 也常有火石与汽油的气味, 因为不适合在橡木桶中酿造, 很少带有木香。酸度强, 但常能与酒中的甘甜口感相平衡, 丰富、细致、均衡而且耐久存。除了生产干白葡萄酒, 丽丝玲也非常适合酿造贵腐甜白葡萄酒, 香浓甜腴, 具有非常优异的品质, 即使甜度高也能以高酸度保持均衡, 最浓甜者可经数十年的陈放。

丽丝玲在世界各地的种植相当普遍, 以莱茵河谷所产最为著名, 如德国的莱茵高和摩泽尔 (Mosel) 以及法国的阿尔萨斯 (Alsace)。另外奥地利的品质也相当高。在东欧与乌克兰也有大面积的种植。新世界产区以澳洲的克莱尔谷 (Clare Valley) 和新西兰南岛最著名。在德国, 为了和丽丝玲的高酸味均衡, 除了干白葡萄酒外也常酿成带甜味的半甜型白葡萄酒。

Riesling Italico 又称为 Welschriesling, 在东欧常被误称为丽丝玲, 其实是另一品质普通的品种。

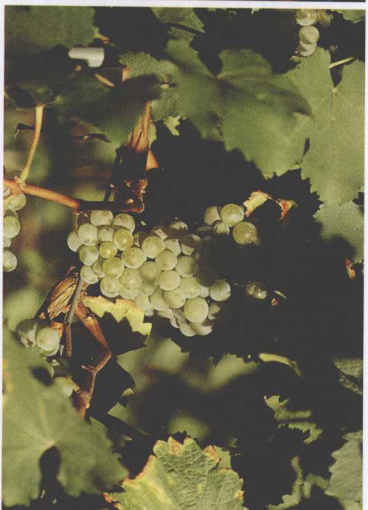
### 白苏维翁 (Sauvignon Blanc)

白苏维翁原产自波尔多产区, 适合温和的气候, 特别喜欢生长在石灰质土上。主要用来制造多果味、早熟、简单易饮的干白葡萄酒。白苏维翁的酸味重, 香味非常浓, 常有一股青草味, 接近黑醋栗的叶芽或鼠尾草的味道, 也常会出现猫尿和百香果香味, 偶尔会出现花香与火药味。白苏维翁适合采用低温浸皮法酿造, 常出现芒果与凤梨果香。在法国, 卢瓦尔河上游的桑塞尔 (Sancerre)



上: 霞多丽  
中: 丽丝玲  
下: 白苏维翁





上：塞米雍  
中：白诗南  
下：维欧尼  
右下：格乌兹塔明那

和普伊-芙美 (Pouilly-Fumé) 是最著名的产区，不混合其他品种。波尔多以及西南部也很多，但常混合塞米雍 (Sémillon) 酿造，佩萨克-雷奥良 (Pessac-Léognan) 是最著名的产区，多经橡木桶发酵培养，圆润细致且耐久存。偶尔也酿造贵腐甜酒，但因香味太浓，只少量混合。

白苏维翁在其他产区也很常见，以新西兰南岛的莫尔伯勒 (Marlborough) 产区最著名，有非常清新多酸多果味的表现。在澳洲与加州则表现白苏维翁较为浓腻的一面，常被称为 Fumé Blanc。

#### 塞米雍 (Sémillon)

原产于波尔多，是当地主要的白葡萄品种。塞米雍虽非流行品种，也很少单独装瓶，但在智利和澳洲等地都有大规模种植。塞米雍适合温和的气候，产量大，葡萄皮薄，糖分高，但容易氧化。酿成干白葡萄酒时品种特性不是很特别，酒香淡，口感厚实，酸度经常不足，所以大多混合白苏维翁补其不足。在波尔多的佩萨克-雷奥良产区以橡木桶发酵培养，可丰富其酒香且较耐久存。澳洲亨特谷 (Hunter Valley) 出产的塞米雍也很特别，提早采收，酸味高、酒精含量低，经多年瓶中培养后，有独特的蜂蜡与柠檬香气。

塞米雍的专长在于生产贵腐甜酒，因皮薄容易使贵腐霉穿透，葡萄中的水分容易蒸发，提高了葡萄糖分的含量，也让酸味更浓缩，并让葡萄产生蜂蜜及糖渍水果的香味。酿成的浓郁甜酒非常耐久放，波尔多南边的索甸 (Sauternes) 是最著名的产区。

#### 白诗南 (Chenin Blanc)

白诗南原产于法国卢瓦尔河的安茹 (Anjou) 区，适合温和的海洋性气候，在石灰质和沙质地各有不同的风味。酿成的葡萄酒常带有蜂蜜和花的香气，口味浓，而且酸度强。可以酿成品质佳的干白葡萄酒和气泡酒，也适合酿制贵腐甜白葡萄酒，是一个多功能的葡萄品种。在法国只产于卢瓦尔河中游的安茹和土伦 (Tourain) 两区，甜酒以莱阳丘 (Côteaux du Layon) 的 Quarts de Chaume 和 Bonnezeaux 最为著名，因为酸味高，非常耐久放。干型酒以莎弗尼耶 (Savennières) 的品质最高，也有久存潜力。土伦地区的武夫赖 (Vouvrey) 则以出产包括气泡酒在内的各式白葡萄酒闻名。白诗南在南非开普敦和加州亦相当普遍，大多用来酿造一般餐酒。

#### 维欧尼 (Viognier)

因为香味而受关注的品种，原产于法国罗纳河谷北部的孔德里约 (Condrieu)，虽然风格特殊，但维欧尼易染病，产量低且不稳定，不太容易种植。适合凉爽温和的气候，喜好火成岩土。酿成的干白葡萄酒颜色呈金黄，香味浓郁丰富，酒龄短时经常有紫罗兰、水蜜桃和杏的香气，口感厚实甘甜，酒精含量高，但酸度低，适合趁酒龄短时品尝。在





法国东南部、加州及澳洲有少量种植。孔德里约是最佳产地。除了干白葡萄酒，也偶尔酿成迟摘甜酒，有浓郁的香气。

### 格乌兹塔明那 (Gewürztraminer)

原产于意大利，因为香气奇特，相当普遍，在部分地区又称为 Traminer。属早熟品种，较不适合过于炎热的气候。葡萄皮颜色为粉红或淡棕色，酿成的酒呈金黄色甚至微带桃红，香味非常独特浓郁，主要有玫瑰、荔枝和香料等香味。酒精含量高，但酸度则经常不足。主要用来生产干白葡萄酒，口味圆润带甘甜。在特殊年份也可以酿成迟摘或贵腐甜白葡萄酒。德国、法国阿尔萨斯、瑞士、奥地利及意大利北部是主要产区，但在东欧、美国与澳洲也有种植。

### 希尔瓦那 (Sylvaner)

原产于奥地利的希尔瓦那，是德国常见的品种，特别是在莱茵黑森 (Rheinhessen)、弗兰肯 (Franken) 和普法尔茨 (Pfalz) 等区，法国的阿尔萨斯以及瑞士、奥地利和意大利北部亦有种植。属于早熟的品种，很适合湿冷的气候，产量大且稳定，有不错的酸味，香气以清新的果香为主，多酿成简单的日常



干白葡萄酒，德国以弗兰肯区所产最为著名。

### 米勒-土高 (Müller-Thurgau)

米勒-土高是全球最著名且种植最广的人工配种葡萄，1882年由米勒博士 (Hermann Müller) 在瑞士土高用丽丝玲和夏思拉 (Chasselas) 配种而成。不仅耐寒、成熟快，而且产量非常高，是德国种植最广的品种。酸度及品质都远不及丽丝玲，酿成的白葡萄酒还算可口，口感柔和，以果味为主，略带一点玫瑰香 (Muscat) 的香味，不太适合久存，一般仅适合酿制普通的日常餐酒。

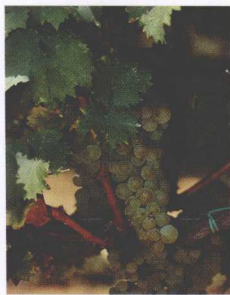
### 玫瑰香 (Muscat)

因为拥有数千年的历史，又被称为麝香葡萄的玫瑰香已经演化成 200 多个品种，其中以 Muscat à

Petits Grains 和 Muscat Alexandria

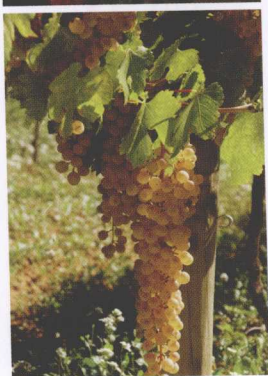
最著名。所有玫瑰香葡萄都有一个共同点，就是香味非常浓郁独特，包括玫瑰花香、荔枝以

及甜熟的凤梨与芒果等热带水果香气。玫瑰香的口感圆润，酸度低，跟香味一样讨人喜欢，但不耐久放，也少了些均衡与细致。玫瑰香常被用来制造香浓的甜酒，如法国朗格多克及鲁西永地区 (Roussillon) 产的天然甜葡萄酒 (Vin Doux Naturel)，意大利西西里和撒丁岛的 Moscado Passito、西班牙的玫瑰香甜酒 (Moscatel) 等，南部的马拉加更以晒干的玫瑰香酿成甜酒。玫瑰香偶尔也制成干白葡萄酒，以阿尔萨斯最著名。也



■ 左下：希尔瓦那  
■ 中：玫瑰香  
■ 右上：米勒-土高





上：灰皮诺  
中上：蜜思卡得  
中：白玉霓  
下：马尔瓦西  
右：巴罗米诺

常制成半甜型的气泡酒，如意大利西北的 Muscato d'Asti 和 Asti Spumante。

### 灰皮诺 (Pinot Gris)

原产自法国的灰皮诺和黑皮诺属同一家族，严格地说，不能算是白葡萄，因为皮的颜色常呈现粉红或棕红色。因此，酿成的白葡萄酒颜色较为金黄，甚至带一点点粉红。酒精浓度高，除了果香外，还具有香料味，相当浓厚，酸味虽稍低一点，但相当坚实，颇耐久存。以法国阿尔萨斯出产的最著名，也可酿成迟摘或贵腐甜酒。在德国也很常见，称为 Ruländer 或 Grauburgunder，主要产自巴登 (Baden) 和普法尔茨两地。意大利北部也是主要的灰皮诺产区，当地称为 Pinot Grigio，和阿尔萨斯相反，大多是酿成口味清淡、以新鲜果香为主的简单干白葡萄酒。近年来在美国以及新西兰也有颇具规模的种植。

### 蜜思卡得 (Muscadet)

原产于勃艮第，现只种植于卢瓦尔河下游的南特地区 (Nantes)。蜜思卡得的酸度强，有时带点咸味和微量的气泡，酒香以花香、青苹果与矿石味为主。当地传统会将发酵完的酒和失活的酵母一起培养，让清淡的蜜思卡得多一点圆润，称为 Muscadet sur lie。不会因久存而使品质提高，要趁酒龄短时赶快饮用。

### 白玉霓 (Ugni-Blanc)

原产于意大利中部，被称为 Trebbiano，虽然品质平凡，但种植相当普遍。因酸度高，产量大，香味不多，口感常显得清淡，一般多蒸馏成白兰地，是法国干邑白兰地最主

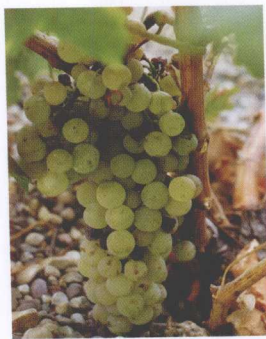
要的品种。此外也是日常普通餐酒的主要原料。在意大利有许多用白玉霓单独酿造的白葡萄酒，如 Trebbiano di Romagna；也常被用来和其他品种混合，例如在 Soave 白葡萄酒中和 Garganega 混合。

### 马尔瓦西 (Malvoisie)

和玫瑰香一样，马尔瓦西也是有着数千年历史的品种，所以有许多别种。原产于小亚细亚，在古希腊时期就已经相当受欢迎，现在希腊还有种植，主要酿造成甜酒。马尔瓦西相当耐干热，所以在环地中海地区都有种植，香味浓郁，有不错的酸味，可以酿成干型或甜白葡萄酒。在意大利及西班牙也都相当常见，如里奥哈的白葡萄酒和 Cava 气泡酒就常有马尔瓦西，另外也是葡萄牙马德拉酒的重要品种。

### 巴罗米诺 (Palomino)

原产于西班牙南部的巴罗米诺喜好炎热干燥的气候，是酿造雪莉酒最主要的品种，种植于当地的白色石灰质土



(Albariza) 上可以保有不错的酸味。有 95% 的雪莉酒都是由这个原产的白葡萄品种所酿成。巴罗米诺因为口味平淡，香味不足，不太适合用来酿造一般的干白葡萄酒，但制造雪莉酒耗时的培养过程却让巴罗米诺有很好的表现。在葡萄牙、南非和澳洲也有颇具规模的种植，除了酿造葡萄酒，也用来酿造白兰地。



## 第3章

## 葡萄酒的酿造

葡萄酒的酿造原理非常简单，即在酵母的作用下，将葡萄汁的糖分转化成酒精就可以成为葡萄酒。不过，在历经数千年历史的演变之后，葡萄酒的酿造方法已经变得非常多元而复杂，成为一门非常专业的学科。葡萄的品种和产区决定了葡萄酒的风味，但葡萄酒的酿造方法更决定了葡萄酒最后所呈现的模样，同样的葡萄可以因方法不同而被酿成不同样貌的葡萄酒。酿酒技术在20世纪历经了许多改变，但是新的技术却不一定能完全取代过去的传统，现在全球主要产区的葡萄酒酿造方法，多少都遵循着一定的传统酿制原理，并非完全来自酿酒师异想天开式的创意。这一份对传统的延续与转化，正是葡萄酒文化中最珍贵的所在之处。

## 葡萄酒酿造的重要步骤

## 1. 采收

虽然葡萄的采收属于葡萄农的工作，但是何时采收却经常是酿酒师要肩负的重大责任。这个看似简易的决定，其实相当复杂，而且还要靠几分运气。在采收季逐步接近的时候，酿酒师就必须注意葡萄成熟的状况，了解葡萄的酸味与糖分，并且分析两者消长



由左至右：人工采收、筛选葡萄、去葡萄梗

的比例和速度，这是作为何时开始采收的重要参考资讯，因为让葡萄完全成熟并且保有足够的酸味，是酿造好酒的基本条件。

如果是酿造红酒，葡萄皮的厚薄、单宁与色素的含量也要加以考虑，不同的品种、不同的葡萄园以及不同年龄的葡萄树，其成熟的时间都不尽相同，时间差可能长达一个月，酿酒师必须一起规划，分区采收。因为采收季的天气可能随时改变，每年气象变化的预测，也同样是酿酒师作出最佳采收决定时要考虑的因素，即使现在气象预报比过去精确，但还是要靠三分运气才行。

## 2. 发酵前的准备

采收后的葡萄运回酒庄后，在进入酒槽开始发酵之前，必须先进行几项发酵前的准备工作。

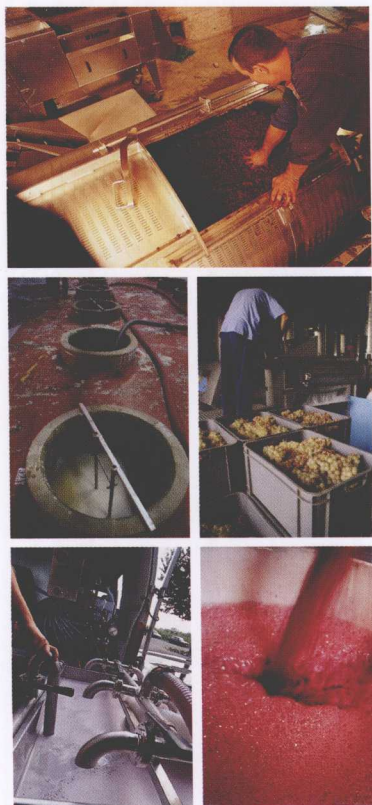
## 筛选 (sorting)

采收后的葡萄有时夹带葡萄叶，未熟或腐烂的葡萄也可能掺杂其间，特别是在条件比较不好的年份，注重品质的酒庄都会进行严格的筛选，不过，以机器采收的葡萄则完全无法作出筛选，必须在采收前用人工方法先剪掉品质不佳的葡萄。过去筛选的工作直接在葡萄园或在运葡萄的车上进行，但现在葡萄大多以桶分装，运回酒庄后，将葡萄倒在输送带上再进行人工汰选。用水清洗会增加不必要的水分，而且葡萄皮上的酵母菌也会流失，通常葡萄都不经过清洗就直接酿造。

## 破皮 (crush)

葡萄首先进入破皮去梗机，先挤压破皮，让葡萄汁流出来。由于葡萄皮含有单宁、红色素及香味物质等重要成分，所以在发酵之前，特别是红葡萄酒，必须破皮挤出葡萄果肉，让葡萄汁和葡萄皮接触，以便让这些物质溶解到酒中。破皮





上：红葡萄酒榨汁  
中左：白葡萄酒发酵  
中右：白葡萄酒榨汁  
下左：反渗透浓缩  
下右：淋汁

#### 二氧化硫 SO<sub>2</sub>

二氧化硫是葡萄酒制造时使用最广泛的化学药品，几乎所有的葡萄酒都必须添加，特别是含有糖分的葡萄酒必须添加更多，以免在装瓶后发生二次发酵的意外。二氧化硫具有杀菌和抗氧化功能，可防止葡萄或葡萄汁感染细菌和氧化，常用来控制酵母菌和乳酸菌，也普遍用于其他食品的保存上。二氧化硫具有挥发性，含量过高时会让葡萄酒产生如腐蛋般的难闻气味。

的程度必须适中，以避免释出葡萄梗和葡萄籽中的油脂和单宁，影响葡萄酒的品质。并非所有的葡萄都会经过破皮阶段，例如许多白葡萄就常采用直接榨汁，不另外破皮，有些红酒也会采用整串葡萄酿造，同样不需要破皮就直接放进酒槽。没有破皮的葡萄会延缓酒精发酵的启动，让发酵的时间延长。

#### 去梗 (destem)

破皮的葡萄接着被除掉葡萄梗。存于葡萄梗中的单宁涩味重，特别是还未完全成熟时常带有刺鼻的草味，会影响葡萄酒的细致表现，现在除了整串葡萄的酿造法外，大多会全部去除。不过仍然有酒庄在酿造红酒时保留一部分的梗，让涩味不足的葡萄多一点单宁。酿造白葡萄酒时也可能保留葡萄梗，以利榨汁时让葡萄汁较易流出。

#### 榨汁 (press)

因为不需和葡萄皮泡在一起酿造，所有的白葡萄酒都在破皮去梗后马上进行榨汁，红葡萄酒的榨汁则是在发酵之后才进行。榨汁是白葡萄酒酿造中相当重要的过程，压力的大小以及时间的长短，都会影响葡萄汁的品质与风味，太快或压力太大，容易出现苦味和梗味。传统采用垂直式的压榨机，因为压力大，在酿造冰酒或贵腐甜酒时最常使用。现在多采用水平气囊式压榨机，可依酿酒师的需要自动进行榨汁。葡萄一般都只压榨一次，只有在酿甜酒或廉价白葡萄酒时才会压榨第二次。

#### 去泥沙 (setting)

压榨后的白葡萄汁通常还混有葡萄碎屑、

泥沙等异物，容易引发变质，在发酵之前需用沉淀的方式去除，由于葡萄汁中的酵母会随时开始发酵，产生二氧化碳妨碍沉淀，所以沉淀需在低温下进行以抑制酵母的作用。

#### 发酵前低温浸皮 (cold maceration & skin contact)

在进行发酵之前，将葡萄皮和葡萄汁放在一起泡几天，可以加深颜色，增加葡萄酒的水果香味。有些酒庄在酿造红葡萄酒时会先泡几天再开始发酵，但为了抑制酵母的作用，必须在低温中进行，并加入二氧化硫防止氧化。在酿制白葡萄酒时也有酒庄使葡萄汁和葡萄皮泡在一起，但时间仅有数小时，而且温度要非常低，以免泡出单宁涩味。这样的方法一般可以增加白葡萄酒的水果香气。

#### 浓缩、加糖和放血 (concentration, chaptalization and bleeding)

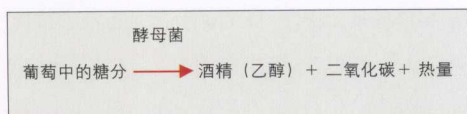
在天气不是很好的年份，葡萄的成熟度不足时，有些酒庄会用加糖的方式提高葡萄酒的酒精浓度，不过并非所有的产区都能够加糖，只有在气候比较寒冷凉爽的地方才会被允许。除了提高酒精浓度，也有酒庄采用浓缩机除掉葡萄汁中的一部分水分，让酿成的酒变得更浓一点，目前最常用的是反渗透的方法。酒精太多的葡萄酒，也可以用同样的原理除掉一部分酒精。除此之外，有些酒庄在酿造红酒时，会在浸皮前取出一部分葡萄汁，称为放血，目的是提高葡萄皮和汁的比例，让酒的颜色和味道更浓。至于流出的葡萄汁则可酿成粉红酒。如果酸味不足的年份，有些酒厂也会在酒中添加酸味。



### 3. 酒精发酵

除了有些白葡萄酒会在小型的橡木桶中进行酒精发酵，大部分的葡萄酒都是在酿酒槽内酿造，传统上使用开口式的木造酒槽，后来也出现保温效果特别好的水泥酒槽，现在也有许多酒厂采用方便的不锈钢槽。

酒精发酵是酿造过程中最重要的转变。其原理可简化成以下的形式：



葡萄所含的糖分主要为葡萄糖，因其属单糖，可直接由酵母菌发酵成酒精，不像谷物等淀粉类的原料属于多糖，需经过酶转化成单糖或双糖的程序才能发酵。通常葡萄皮的表面附着许多酵母菌。酵母菌必须处在10℃到32℃的环境下才能正常作用，温度低酵母活动速度则较慢，能保有较细致的香味，但若太低则发酵会半途中止；温度高则发酵快，但太高却反而会使酵母菌失活，使酒精发酵完全中止。一般干型酒发酵在一到三星期左右完成，酿造贵腐甜酒时则可能延长到一个月以上。

1升的葡萄汁中大约有17克的糖可发酵成1%的酒精，所以要酿成酒精浓度为12%的葡萄酒，葡萄汁中的糖分浓度要达到每升204克。一般干型的白葡萄酒和红葡萄酒，酒精发酵会持续到所有糖分皆转化成酒精为止，至于甜酒的酿造则是在发酵的中途加入二氧化硫抑制酵母菌以停止发酵，保留部分糖分在酒中。酒精浓度超过15%也会中止酵母的作用，加烈葡萄酒即是运用此

原理酿造的。

酒精发酵除了制造出酒精外，还会产生甘油和酯类，甘油可使酒的口感变得圆润甘甜，更易入口，一般葡萄酒每升大约含有5到8克左右，贵腐甜酒却可高达25克，使口感更加甜润。酵母菌中含有可生产酯类物质的酶，发酵的过程会同时制造出各种不同的酯类物质。酯类物质是构成葡萄酒香味的主要元素。

#### 浸皮 (Maceration)

葡萄皮里含有单宁和红色素，分别是红葡萄酒涩味和颜色的主要来源，所以如何萃取出这些藏在葡萄皮里的物质，是酿制红酒时相当关键的课题。在进行酒精发酵的同时，和葡萄汁浸泡在一起的葡萄皮也开始释放出颜色和单宁，但随着发酵产生的二氧化碳增多，葡萄皮会被推到酒槽顶端，浮在葡萄汁上较难萃取。有些酿酒师会进行踩皮 (pigeage)，用脚或机器将葡萄皮压入酒中；也有些酿酒师会采用淋汁 (pumping over)，将葡萄汁从酒槽底端抽出来，淋到浮在上端的葡萄皮上，以提高萃取的效果。浸皮时间的长短也会影响酒的颜色和涩味，时间越久，通常颜色越深，味道也越涩。

发酵完成之后，白葡萄酒会换到另一个酒槽中，以便和沉淀的酒渣分开。红葡萄酒在发酵完成后，也是先将发酵好的葡萄酒换到另一酒槽中，称为自流酒，剩下的葡萄皮内仍含有葡萄酒，还要进行榨汁，称为榨汁酒，两者分开存放。

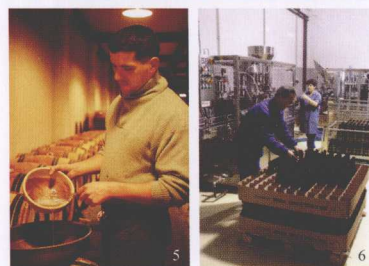
### 4. 发酵后的培养与成熟

刚完成发酵的葡萄酒有如婴儿一般，需要经过培养，才能成为美味的佳酿，有些顶级的葡萄酒常需要培养两年以上的时间才能装瓶上市。在这一期间，酿酒师运用各种酿造工艺，在时间的催化下，让酒的风味变得更醇美协调。葡萄酒的培养经常在橡木桶中进行，因为橡木桶壁可以让空气缓慢地渗入酒中，使酒变得更柔和，橡木的香味也会融入酒中，增添葡萄酒的香气。

#### 乳酸发酵 (malo-lactic fermentation)

完成酒精发酵之后，葡萄酒可能会开始乳酸发酵。其原理是葡萄酒中的苹果酸在乳酸菌的作用下转化成乳酸以及二氧化碳。由于乳酸的酸味比苹果酸低很多，同时稳定性高，所以乳酸发酵可使葡萄酒酸度降低且更稳定，较不易变质，但葡萄酒的新鲜果香也会因此而减少。乳酸发酵很难由人为控制，大约在20℃到25℃的条件下最容易启动，如果酒精发酵后天气太冷，通常要到隔年春天回暖后，葡萄酒才会自行进行乳酸发酵。不过，并非所有葡萄酒都会进行乳酸发酵，特别是一些适合酒龄短时饮用的白葡萄酒，会特意加入二氧化硫或以低温处理的方式，





1. 橡木酿造酒槽  
2. 浸皮  
3. 换桶  
4. 调配  
5. 蛋白凝结澄清  
6. 装瓶

抑制乳酸发酵，特意保留高酸度的苹果酸以及新鲜果味。

### 调配 (blending)

不同的品种以及来自不同葡萄园的葡萄酒常常分别酿造，成为风味不同的葡萄酒。有些酒庄的酿酒师会根据这些酒的特性，将不同的葡萄酒以一定的比例混合起来，以提高葡萄酒的品质，让酒的口味更丰富多变或更均衡协调。通过调配的技术也可以让葡萄酒更能表现出酒庄特有的风格。

### 换桶 (racking)

每隔几个月，储存于桶中的葡萄酒必须抽换到另一个干净的桶中，以去除沉淀于桶底的沉积物。这个程序同时还可让酒稍微接触空气，以避免难闻的还原气味。近年来也有人认为沉淀物中含有失活的酵母，可以提高酒的圆厚度，所以尽量减少换桶的次数。

### 黏合过滤 (fining)

黏合过滤的原理是利用阴阳离子产生的结合作用，在沉淀的过程中进行过滤。在酒中添加含正电荷的物质，如蛋白、明胶等，与葡萄酒中含负电荷的悬浮杂质黏合，因比重增加开始沉淀，并连带吸附其他溶于酒中的杂质，以达到澄清的效果。此种方法会轻微地减少红酒中的单宁，但对葡萄酒品质并不会有太大影响。

### 酒质稳定 (stabilization)

酒中的酒石酸遇到温度低于  $-1^{\circ}\text{C}$  的条件时，会形成结晶状的酒石酸盐 (tartrate)。虽然这样的结晶不会影响葡萄酒

的品质，但有些酒厂为了美观，还是会在装瓶前进行低温处理，预先形成酒石酸盐沉淀后去除，让酒更稳定。

### 过滤 (filtration)

在葡萄酒装瓶之前，通常会经过过滤，以确保葡萄酒的清澈，但过滤的过程却有可能过滤掉酒中珍贵的物质，让葡萄酒的特殊风味减少甚至丧失，所以最好采用较轻微的过滤法。现在也有酒庄强调不经过滤，以保留葡萄酒的原味。

### 装瓶 (bottling)

葡萄酒在装瓶的过程中因为经过帮浦抽送、过滤以及添加二氧化硫，常常会暂时失去均衡和原有的风味，通常需要几个月的时间才会慢慢恢复，所以完成装瓶的葡萄酒通常会再储存一小段时间，才会贴上标签上市销售。

#### 酵母菌

葡萄外皮上就含有酵母菌，这些原生的酵母菌种因产区而异，而且同一粒葡萄皮上就附有多种不同的酵母菌。有许多酒庄特别强调让这些原生酵母菌自然发酵，但也有酒庄偏好采用人工培养出来的酵母菌，因为人工酵母不仅容易控制，而且可以酿出特定风味的葡萄酒。另外，也有专用于甜酒、特别适合在超浓的糖分中发酵的酵母菌种。





# 白葡萄酒的酿造过程

## 1. 采收

白葡萄比较容易氧化，采收时必须尽量保持果粒完整，以免葡萄汁流出时氧化而影响品质。

## 2. 破皮、榨汁

采收后的葡萄必须尽快进行榨汁，白葡萄榨汁前通常会先进行破皮的程序以便压榨，有时也会进行去梗的程序，不过整串葡萄直接压榨的品质更好。此外，用红葡萄酿造的白葡萄酒则一定要直接榨汁。

为了避免将葡萄皮、梗和籽中的单宁和油脂榨出，压榨时压力必须温和平均，而且不要过分翻动葡萄渣。

## 3. 澄清

在进行酒精发酵之前，必须先去除葡萄汁中的杂质，传统方式采用低温沉淀法，约需一个晚上到一天的时间。澄清后的葡萄汁则依酒庄的选择放入橡木桶或酒槽中进行酒精发酵。

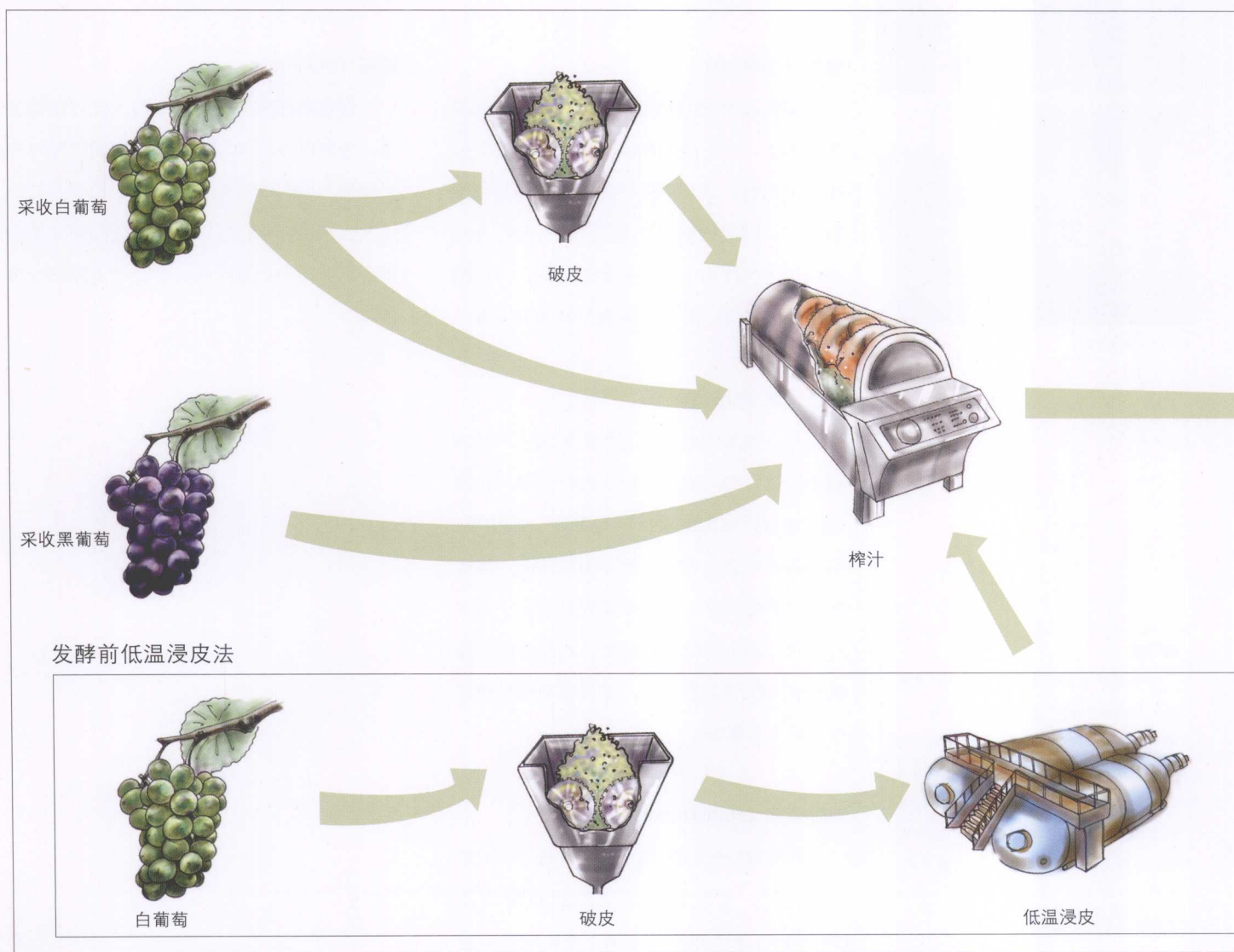
## 4. 橡木桶发酵

传统白葡萄酒发酵是在橡木桶中进行的，由于容量小、散热快，虽无冷却设备，但控温效果却相当好。此外，在发酵过程中，橡木桶的香气会溶入葡萄酒中，使酒香更丰富。一般清淡的白葡萄酒并不太适合此种

方法，酿制的成本也相当高。

## 5. 酒槽发酵

白葡萄酒发酵必须缓慢进行，以保留葡萄原有的香味，而且可使发酵后的香味更加细腻。为了让发酵缓慢进行，温度必须控制在 18℃ 到 20℃。发酵完成之后，白葡萄酒的乳酸发酵和培养可依酒庄喜好在橡木桶或是酒槽内进行。酿造甜白葡萄酒时，在糖分还没完全发酵成酒精之前，通过添加二氧化硫或降低温度中止发酵，即可在酒中保留糖分。





### 6. 橡木桶培养

经橡木桶中发酵后，失活的酵母会沉淀于桶底，酿酒工人会定时搅拌让失活的酵母和酒混合，此法可使酒变得更圆润。由于桶壁会渗入微量的空气，所以经桶中培养的白葡萄酒颜色较为金黄，香味更趋成熟。

### 7. 酒槽培养

白葡萄酒发酵完之后，还需经过乳酸发酵等程序，使酒变得更稳定。由于白葡萄酒比较脆弱，培养的过程必须在密封的酒槽中进行。乳酸发酵之后会减弱白

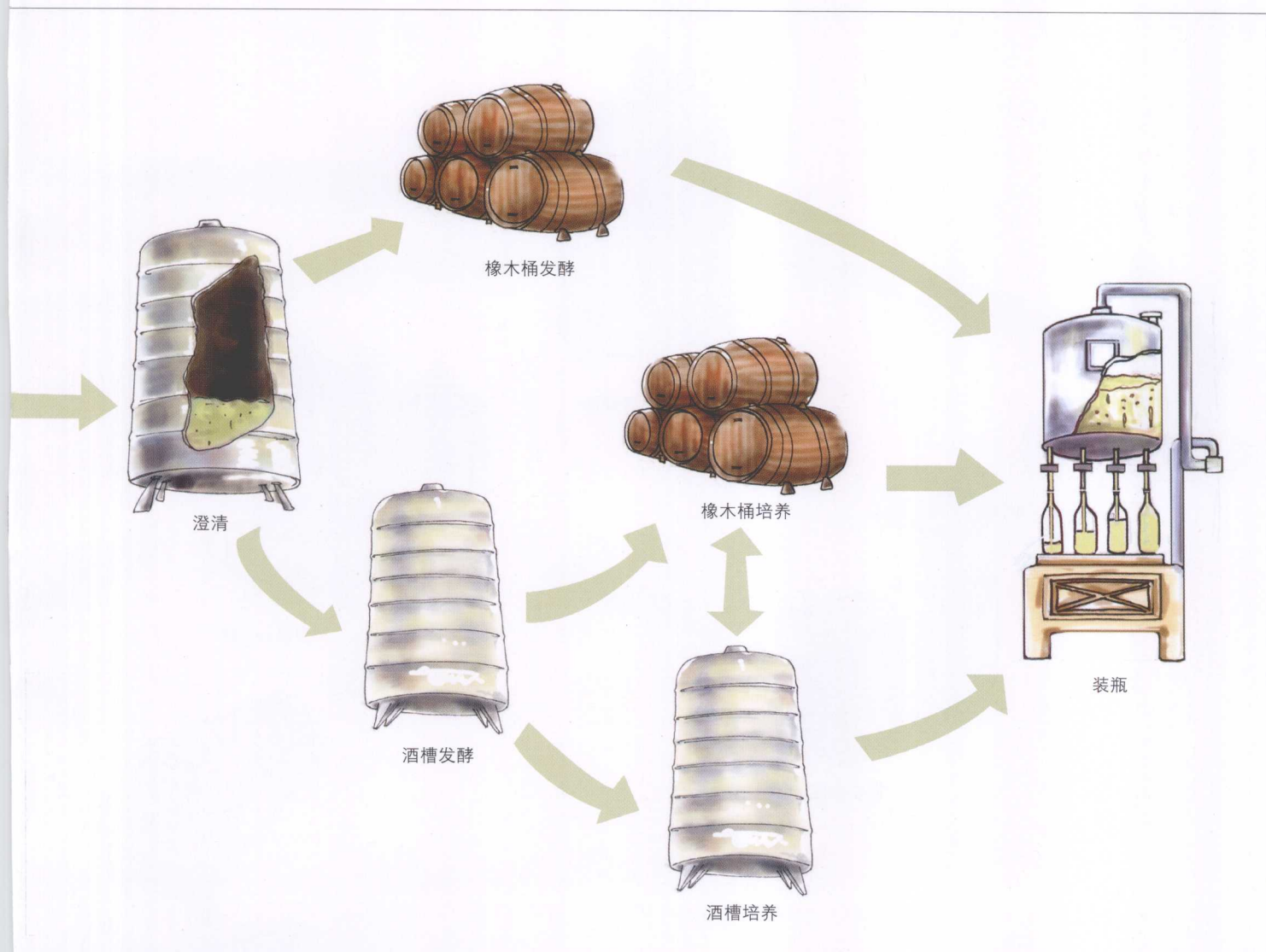
葡萄酒的新鲜酒香以及酸味，一些以新鲜果香和高酸度为特性的白葡萄酒，会特意抑制乳酸发酵。这种酒的结构通常较脆弱，最好趁新鲜尽早饮用。

### 8. 装瓶前的澄清

装瓶前，酒中有时还会含有失活的酵母和碎葡萄屑等杂质，必须除去。白葡萄酒澄清的方法有许多种，比较常用的有换桶、过滤、离心分离器和黏合过滤法等。过度的过滤虽会让酒稳定清澈，但也会降低酒的风味。

### 发酵前低温浸皮法

葡萄皮中富含香味分子，传统的白葡萄酒酿制法直接榨汁，尽量避免释出皮中的物质，大部分存于皮中的香味分子都无法溶入酒中。发酵前进行短暂的浸皮过程，可增进葡萄品种原有的新鲜果香，同时还可使白葡萄酒的口感更浓郁圆润。但为了避免释出太多单宁等酚类物质，浸皮的过程必须在低温下快速进行，同时破皮的程度也要适中。



## 红葡萄酒的酿造过程

### 1. 破皮去梗

红葡萄酒的颜色和口味结构主要来自葡萄皮中的红色素和单宁，所以必须先破皮，让葡萄汁和皮充分接触以释放出这些酚类物质。葡萄梗中的单宁较粗涩，通常会除去，有些酒庄为了增加单宁的涩味，会留下一部分葡萄梗。为了延迟发酵的速度，也有酒庄不破皮去梗，直接用整串葡萄进行酿造。

### 2. 浸皮与发酵

完成破皮去梗后，将葡萄汁和皮一起放入酒槽中，一边发酵一边浸皮，传统多使用无封口的木造或水泥

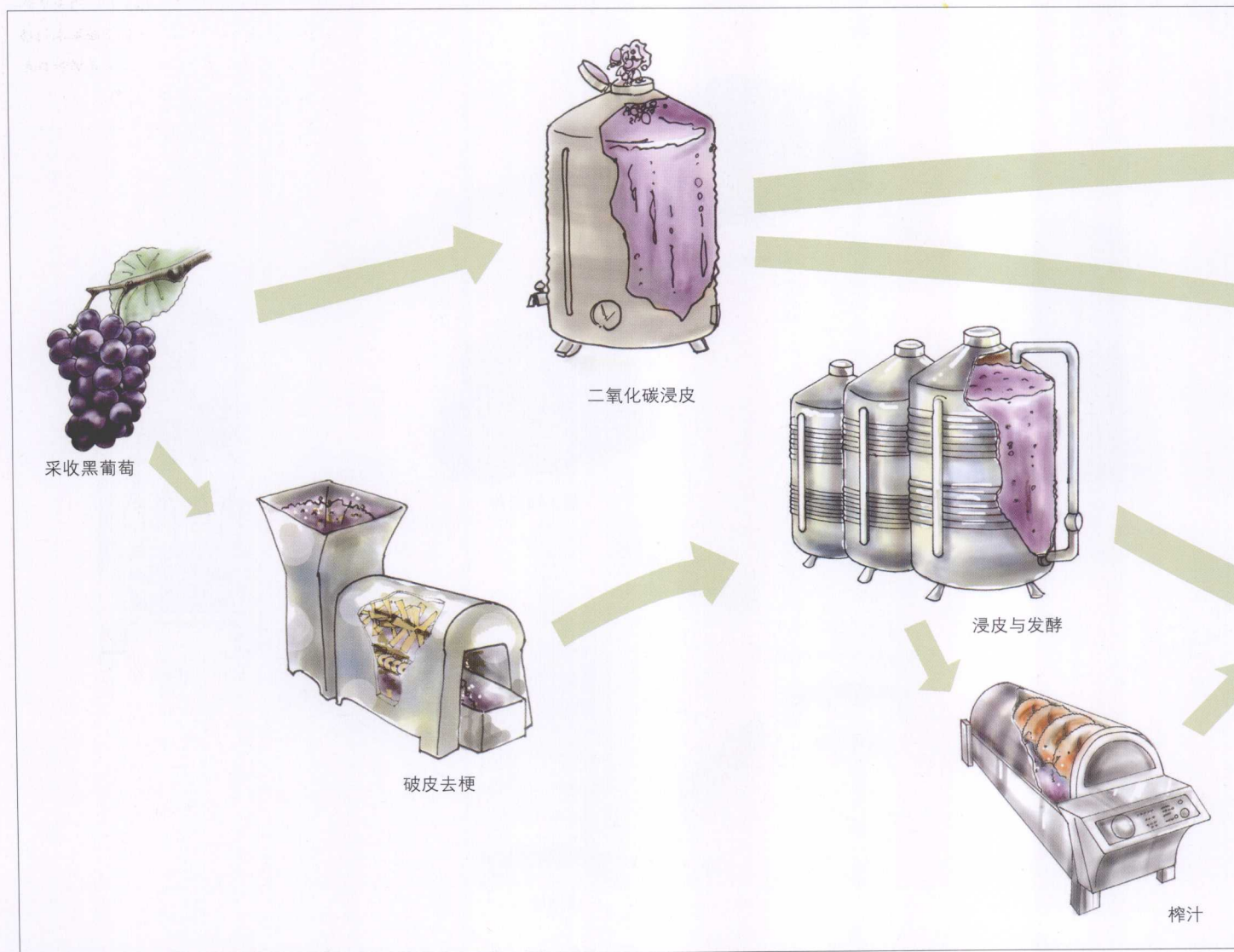
酒槽，现多使用自动控温不锈钢酒槽。较高的温度会加深酒的颜色，但超过 35℃ 就有可能使酵母失活，并丧失葡萄酒的新鲜果香，所以温度的控制必须适中。发酵时产生的二氧化碳会将葡萄皮推到酿酒槽顶端，无法达到浸皮的效果，可用人工脚踩、机器搅拌或直接用手自动旋转的酒槽，让皮和汁能够充分混合，另外也有用泵将酒抽到酒槽顶端进行淋汁。浸皮的时间越长，释入酒中的酚类物质及香味物质越浓。当酒精发酵完成，浸皮达到预期的程度之后，就可以把葡萄酒导引到其他酒槽，这部分称为自流酒。葡萄皮的部分还含有少量的葡萄酒，需经过榨汁取得。

### 3. 榨汁

如果浸皮的时间不是非常长，葡萄皮榨汁后所得的榨汁酒一般比较浓厚，单宁和红色素的含量高，酒精含量反而较低。酿酒师通常会保留一部分榨汁酒将其添加入自流酒中，以混合成更均衡丰富的葡萄酒。

### 4. 酒槽中的培养

完成酒精发酵后，只要环境合适，葡萄酒会在培养槽中开始乳酸发酵，并且开始进入培养的阶段。红葡萄酒的培养过程主要是为了让原本较粗涩的口感变得柔和，香气变得更丰富，有更细腻均衡的风味。此





外，培养的过程也可以让酒质更稳定。

#### 5. 橡木桶中的培养

大部分高品质的红酒在发酵完成后，都会经过一段时间的橡木桶培养，橡木桶不仅可以增添来自木桶的香气，而且还提供了葡萄酒缓慢氧化的储存环境，让红酒不会氧化变质，反而变得更圆润和谐。培养时间长短依据酒的结构、橡木桶的大小新旧而定，通常不会超过两年。依需要会进行换桶，让酒跟空气接触，同时去掉沉淀在桶底的酒渣。为避免桶内的葡萄酒因蒸发产生的空隙加速氧化，每隔一段时间须进行添桶

的工作。

#### 6. 澄清

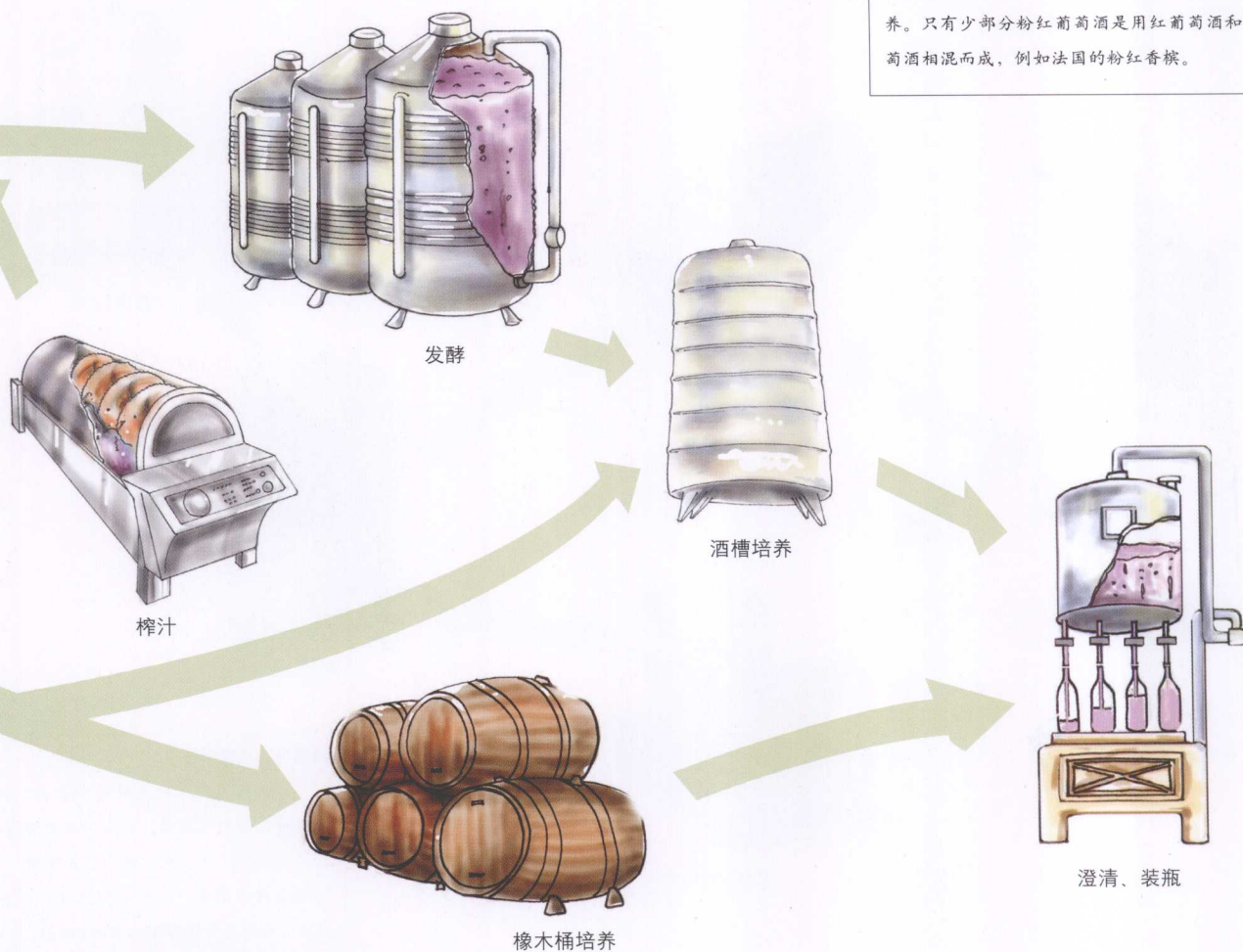
红葡萄酒是否清澈，跟葡萄酒的品质没有太大的关系，除非是因为细菌感染使酒混浊。但为了美观，或使葡萄酒的结构更稳定等因素，通常还是会进行澄清的程序。酿酒师可以从过滤、凝结澄清与换桶等方法中，选择适当的澄清法。

#### 二氧化碳浸皮法 (carbonic maceration)

这种酿造法的特点是将完整未破皮也未去梗的葡萄串，放入完全密封且充满二氧化碳的酒槽中数天，然后再进行榨汁和发酵。因为葡萄皮和葡萄汁的接触不多，酒中的红色素和单宁都比较少。用这个方法制成的葡萄酒颜色淡，果香重，没有太多涩味，柔和顺口，常被用来制造像博若莱新酒 (Beaujolais Nouveau) 等适合新鲜时饮用的清淡型红葡萄酒。

#### 粉红葡萄酒

粉红葡萄酒的酿造法和口感比较接近白葡萄酒，用黑葡萄直接榨汁或是经过短暂的浸皮，是最常用的两种方法，前者较为清淡，后者的口味则较为丰富，颜色也比较深。通常粉红葡萄酒都适合新鲜时就喝，不宜久存，也很少经橡木桶培养。只有少部分粉红葡萄酒是用红葡萄酒和白葡萄酒相混而成，例如法国的粉红香槟。



## 气泡酒的酿造过程

### 1. 采收

气泡酒首重爽口的酸味，葡萄不用太熟就可采收，葡萄皮的颜色不深，所以即使是酿造白气泡酒，黑葡萄或白葡萄都适合采用。不过，采收时必须注意保持葡萄的完整并且避免氧化，比酿造红葡萄酒时更需要由人工采收。

### 2. 榨汁

为了避免葡萄汁氧化及释放出红葡萄的颜色，气泡酒通常都是使用完整的葡萄串直接榨汁，榨汁的压力必须非常轻柔。不同阶段榨出的葡萄汁会分别酿造，

先榨出来的糖分和酸味比较高，之后的葡萄汁酸味较低，也比较粗犷。

### 3. 发酵

气泡酒的发酵和酿造白葡萄酒时一样，没有太多的差别，只需低温缓慢进行即可。气泡酒的香气主要来自瓶中的二次发酵和培养，通常会使用较中性的酵母，以免香气太重。

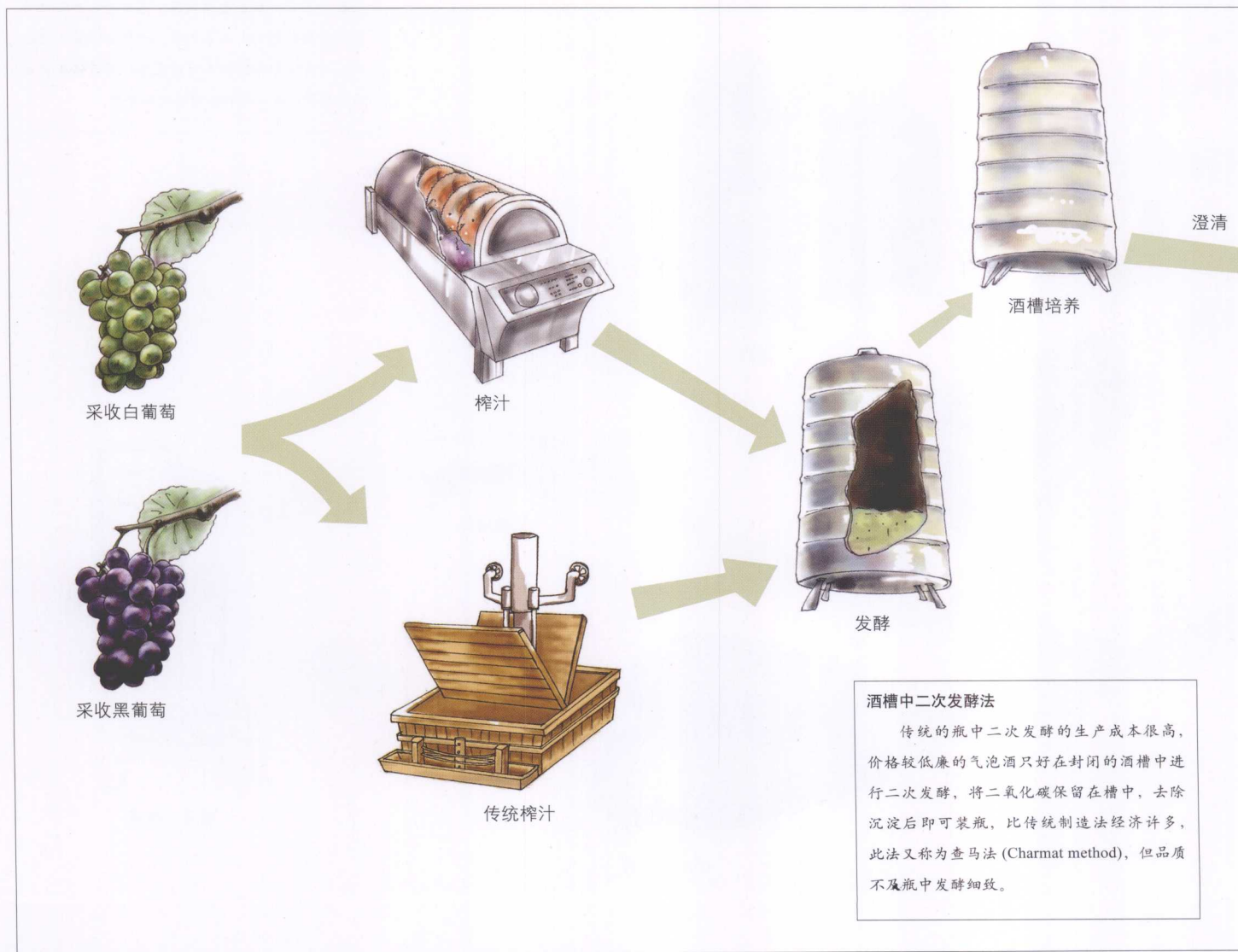
### 4. 酒槽培养与调配

在瓶中二次发酵之前需先进行酒质的稳定，包括

乳酸发酵和去酒石酸盐等，之后还要进行酒的澄清。为了维持一定的品质与风格，气泡酒常会混合不同产区和年份的葡萄酒，由酿酒师调配出特定的品牌风味。

### 5. 添加糖和酵母菌

酒精发酵的过程会产生二氧化碳，气泡酒的酿造法是在已酿成的酒中加入糖和酵母，然后在封闭的容器中进行二次酒精发酵，发酵过程产生的二氧化碳被封在瓶中，就成为酒中的气泡。每升添加4克糖约可在酒中产生1个大气压压力的气泡，香槟区添加的分量大概在每升24克左右。





## 6. 瓶中二次发酵及培养

在瓶中进行二次发酵的方法起源于香槟，原称为香槟制造法，现为避免混淆，只要不是在香槟制造，都改称传统制造法 (*méthode traditionnelle*)。将添加了糖和酵母的葡萄酒装入瓶中后封瓶，在低温的环境下发酵，约 10℃ 左右最佳，以酿造出细致的气泡。发酵结束后直接进行数个月或数年的瓶中培养。

## 7. 人工摇瓶

瓶中发酵后，失活的酵母沉淀于瓶底，虽可提升酒的香气和口感，但为了美观，上市前必须除去。酿

好的气泡酒不能换瓶，所以除酒渣并不容易，传统方法是由摇瓶工人每日旋转八分之一圈，且抬高倒插于人字形架上的瓶子，约三星期后，所有的沉积物会完全堆积到瓶口，以利于酒渣的清除。

## 8. 机器摇瓶

为了加速摇瓶过程及减少费用，已有多种摇瓶机器可以代替人工进行摇瓶的工作。

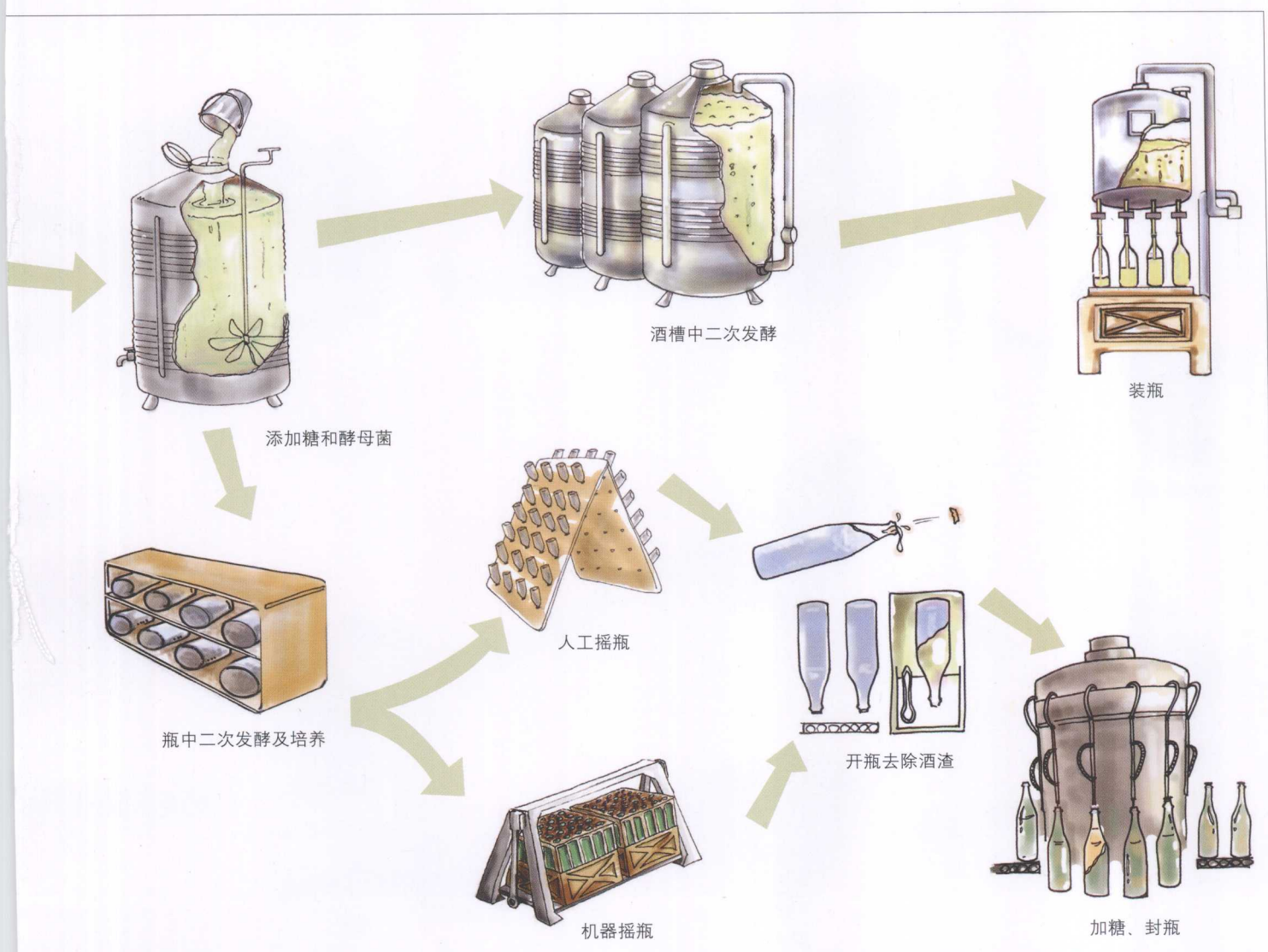
## 9. 开瓶去除酒渣

为了自瓶口除去沉淀物而不影响气泡酒，动作必

须非常熟练才能胜任。较现代的方法是将瓶口插入 -30℃ 的盐水中，让瓶口的酒渣结成冰块，然后再开瓶利用瓶中的压力把冰块推出瓶外。

## 10. 加糖与封瓶

去酒渣的过程会损失一小部分气泡酒，必须再补充，同时还要依不同甜度的气泡酒加入不同分量的糖，例如 brut 型的糖分每升在 15 克以下，半干型 (*demi-sec*) 则介于 33~50 克，甜型 (*doux*) 则是 50 克以上。因为压力大，气泡酒必须使用直径更大的软木塞来封瓶，而且还要用金属线圈固定住。



## 加烈葡萄酒的酿造过程

### 1. 采收

加烈葡萄酒的种类非常多，红白葡萄酒都有，酿造法也非常多元，通常味道比较重，酒精含量也比一般葡萄酒高，而且以甜型居多，常会采用非常成熟的葡萄酿造。有些雪莉酒的酿制甚至在采收后还经过日照以提高葡萄的糖分，再进行榨汁。

### 2. 发酵

加烈葡萄酒发酵前的准备和发酵过程和一般的红白葡萄酒类似，唯一不同的是，酿造甜型的加烈葡萄酒在酒精发酵未完成时，即加入酒精中止发酵。

### 3. 加酒精停止发酵

酒精发酵若于中途停止，尚未发酵成酒精的糖分便留在酒中，所以大部分的加烈葡萄酒都是甜的。一般甜酒是通过添加二氧化硫或降低温度而停止发酵，加烈葡萄酒则是添加酒精使酒精浓度提高到15%以上，使酵母菌难以继续存活，发酵便可中止。

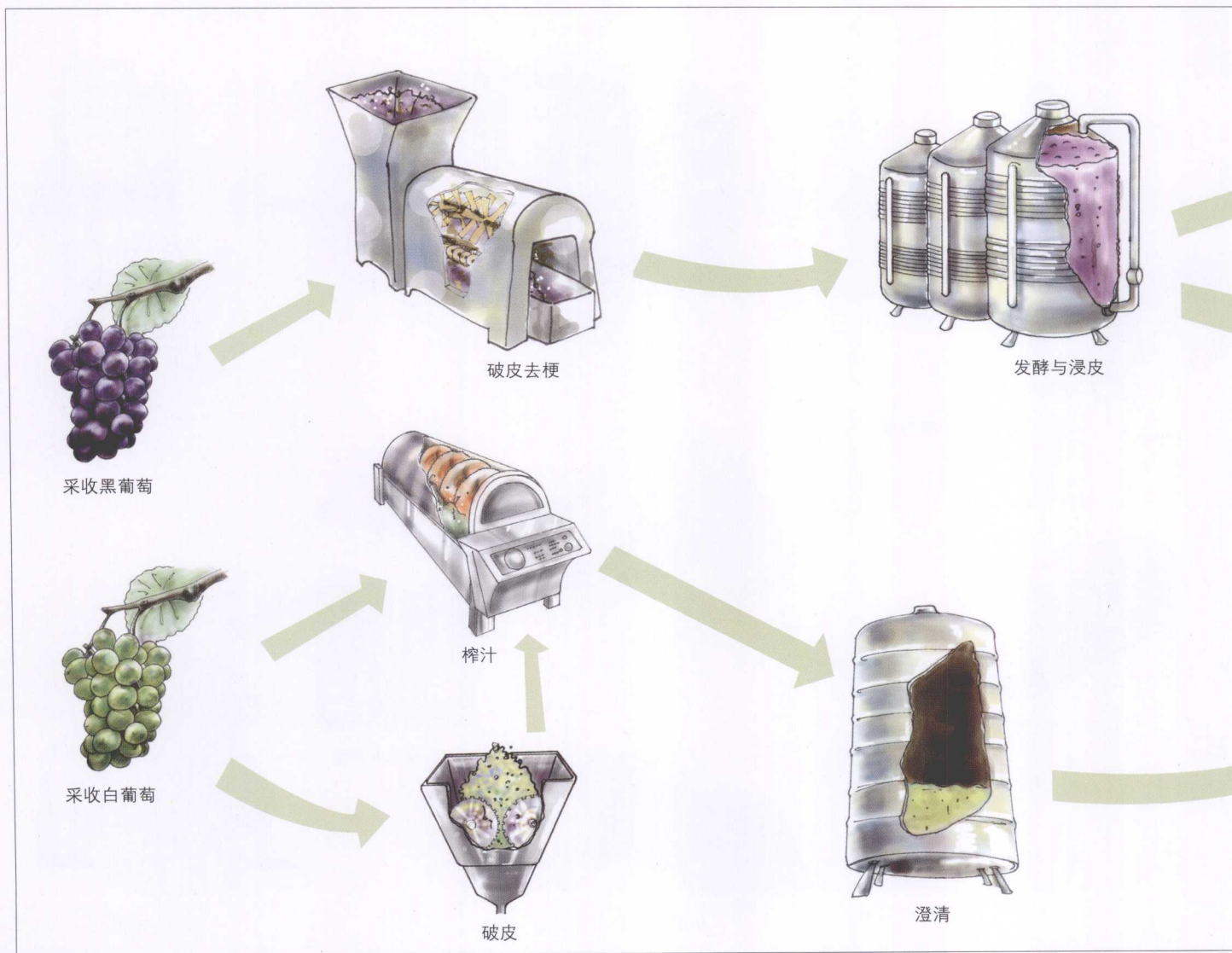
添加酒精的时刻因酒的种类而异。甜白葡萄酒通常直接加在发酵酒槽，干白葡萄酒在糖分全部发酵成酒精之后再添加。甜红葡萄酒则是在进行发酵和浸皮时加入；有时，在发酵停止之后，葡萄皮还会继续浸泡一阵子再进行榨汁。

### 4. 橡木桶中的培养

添加过酒精之后，葡萄酒的结构变得更稳定，不易因氧化而变质，可以经得起更长时间的橡木桶培养。加烈葡萄酒的培养时间长短相差很大，最长甚至可达数十年。在培养的过程中，葡萄酒逐渐氧化，香味浓郁且带有变化丰富的陈年酒香气。

### 5. 酒槽中的培养

有些加烈葡萄酒以丰富的甜熟果味取胜，放入橡木桶中培养反而会失去新鲜果味，通常只在酒槽内进行短暂的培养就装瓶上市了。



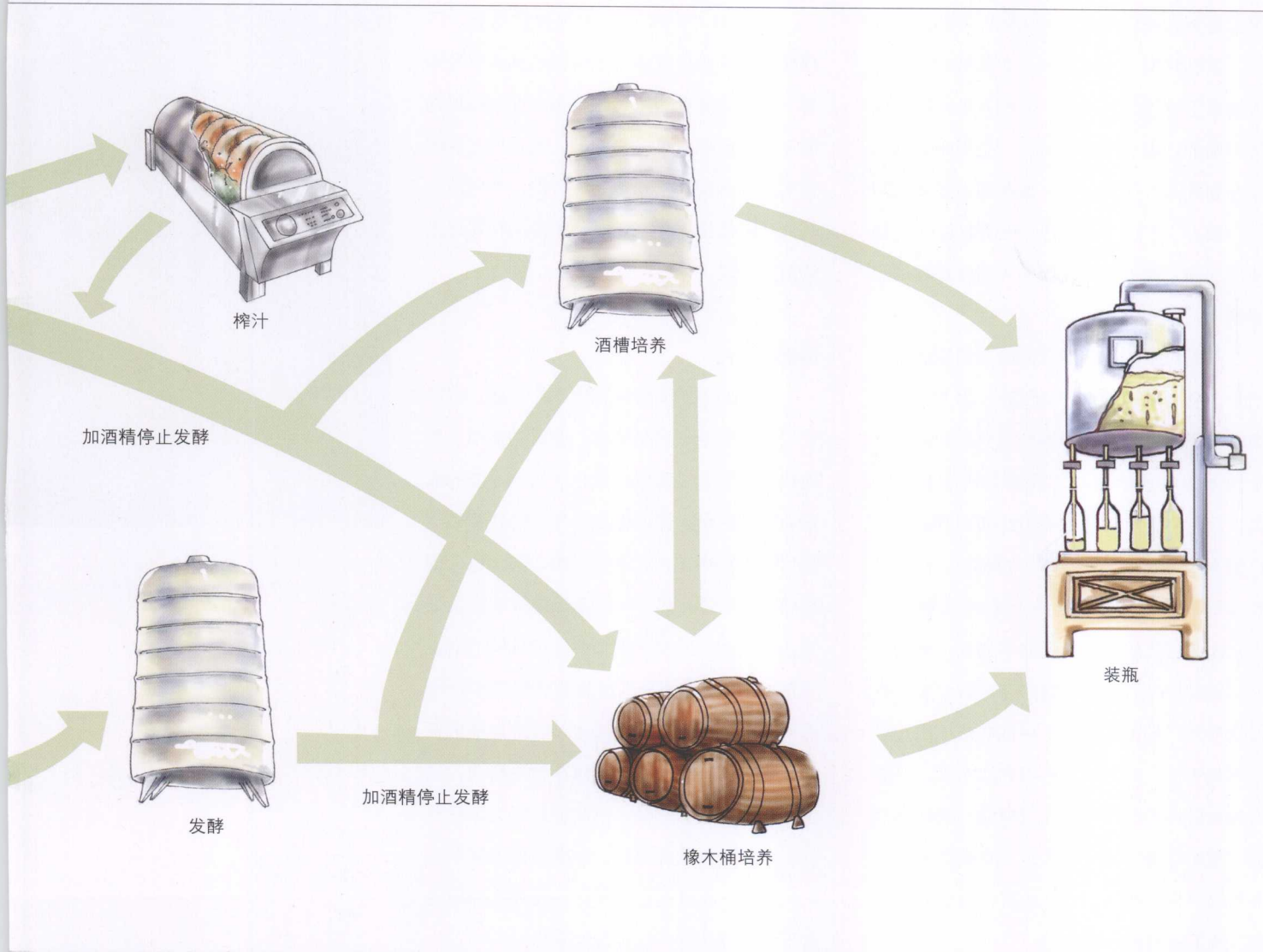


## 6. 装瓶

跟气泡酒一样，为了具有稳定的品质、更均衡协调的风味以及表现一致的厂牌风格，许多加烈葡萄酒在装瓶前需经过调配，采用不同年份的葡萄酒混合而成。

## 玫瑰香甜酒

玫瑰香种葡萄新鲜时即拥有玫瑰花及荔枝等浓郁的香味，经常被用来制作加烈甜葡萄酒。但玫瑰香甜酒虽属加烈葡萄酒，却很少进行橡木桶培养，因为氧化的过程会让玫瑰香甜酒丧失新鲜果香，所以从采摘开始到装瓶，都必须注意避免氧化，通常也不会采用橡木桶培养。



## | 第4章 |

# 橡木桶中的培养

在铁器时代，欧洲的凯尔特人 (Celte) 就已经开始使用木桶作为运输许多物品的工具。罗马时期，居住在今日法国境内的高卢人继承了这项传统之后，欧洲各地开始普遍采用木桶，除了运输商品外，也用来运输和储存葡萄酒。在此之前，葡萄酒大多装在陶瓶中储存。到了19世纪，玻璃瓶逐渐大量使用之后，橡木桶就不再作为储存葡萄酒的容器了。

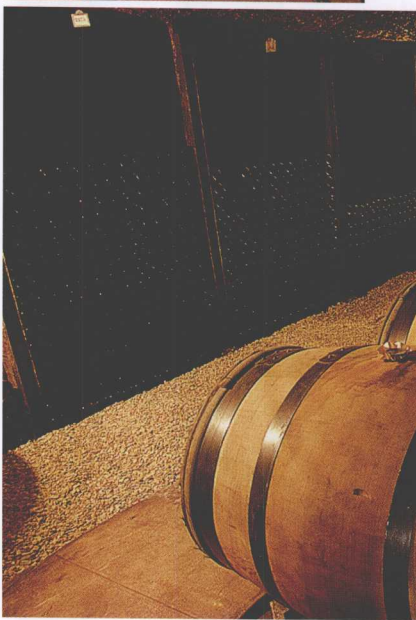
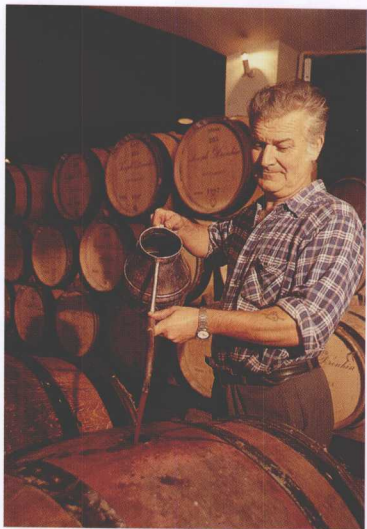
不过，橡木桶并没有因此在葡萄酒业中消失，反而有了更重要的用途。因为人们发现装在橡木桶中的葡萄酒会变得更好喝，于是橡木桶成为酿造与培养葡萄酒的重要工具。全世界所有著名的高级红葡萄酒都必须在橡木桶中储存培养一两年的时间，许多高等级的白葡萄酒也以橡木桶作为发酵的工具。即使当代酿酒技术已非常先进，葡萄酒的印象却始终和橡木桶这已存在数千年的容器分不开，各种不同的木材都曾被用来制成储酒的木桶，如栗木、杉木和红木等，但都因为木材中所含的单宁太过粗糙，或纤维太粗、密闭效果不佳等因素，没有被选为储酒木桶的材料。现在，几乎所有作为培养酒类的木桶都是用橡木制成的。

## 橡木桶对葡萄酒的作用

橡木桶对葡萄酒的影响非常多元，不仅橡木内的物质会溶入酒中增添其香气和味道，通过适度和缓的氧化，也会让刚酿成的酒变得更圆熟，口感更协调。不过，并非所有来自橡木桶的影响都是正面的，如何恰如其分地运用橡木桶来酿酒，是酿酒师要讨论的重要课题。

## 适度的氧化

橡木的木质细胞具有透气的功能，可以让极少量的空气穿过桶壁，渗透到桶中，使葡萄酒产生非常缓慢的氧化作用。过度的氧化会使酒变质，但缓慢渗入桶中的微量氧气却可以柔化单宁，让酒更圆熟，同时也让葡萄酒中新鲜的水果香味逐渐酝酿成丰富多变的成熟酒香。巴斯德曾经说过“是氧气造就了葡萄酒”，可见氧气对葡萄酒成熟和培养的重要性。因为氧化的缘故，经橡木桶培养的红葡萄酒颜色会变得比储存前还要淡，而且色调偏橘红；相反，白葡萄酒经储存后颜色则变深，色调偏金黄。在橡木桶中储存越久，氧化的程度就会越明显，比较淡的酒通常不适合储存太久以免过度氧化。



上：为防止挥发使酒氧化，需经常进行添桶

中：橡木桶中的培养可让葡萄酒变得更柔和

右：经过橡木桶培养的葡萄酒常会带有烟熏与木桶的香气



空气可以穿过桶壁,同样,桶中的葡萄酒也会穿过桶壁蒸发到空气中。所以储存一段时间之后,桶中的葡萄酒会减少,在原本装满葡萄酒的桶中留下空隙。如此一来,葡萄酒氧化的速度就会加快,无法提高酒的品质。因此每隔一段时间,酿酒工人就必须进行添桶(topping)的工作,添入葡萄酒将橡木桶完全装满、不留空隙。

### 来自橡木桶的香味和单宁

橡木桶除了给葡萄酒提供一个适度的氧化环境外,橡木内含的香味分子也会溶入葡萄酒中。在制作橡木桶时,为了提高橡木的弹性,桶匠会用炭火熏烤橡木,以使木桶定位成形。熏烤过的橡木会产生奶油、香草、烤面包、烤杏仁、烟熏味、咖啡和巧克力等香味。当葡萄酒装入橡木桶中时,这些特殊的香气就会溶入酒中,让葡萄酒的香味更加丰富。不过,如果橡木的香味太多,则会掩盖葡萄酒原有的自然香气。不同的熏烤程度会让橡木桶产生不同的气味,重烘焙的木桶烟熏味比较重,通常较适合用来培养口味浓重的红酒。

全新的橡木桶对酒的影响最明显直接,除非是个性非常强的葡萄酒,通常只采用一部分新橡木桶来培养葡萄酒,其他则搭配采用已经存过其他葡萄酒的旧桶,以免味道太重。橡木内含大量单宁,而且单宁的质感非常粗涩,溶入酒中会让酒变得很涩而难以入口。所以在制造过程中,橡木块需经多年的天然干燥,让单宁稍微柔化而不会影响酒的品质,另外熏烤的过程也有柔化橡木中单宁的功效。

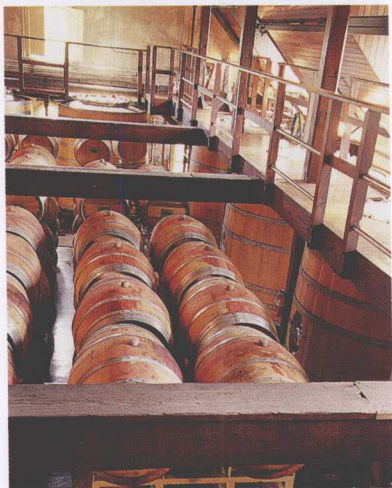
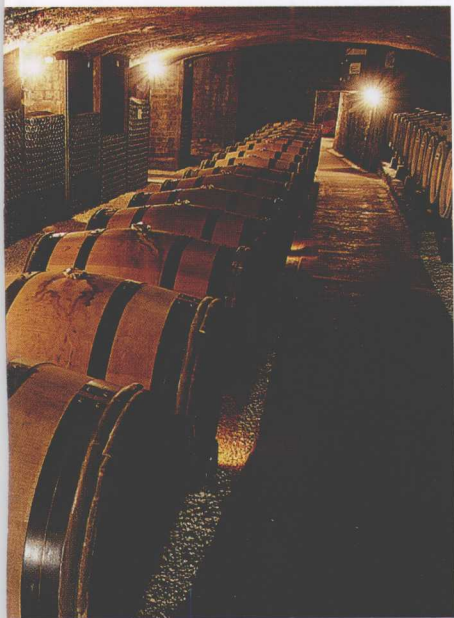
### 橡木桶中的发酵

橡木桶也可被用来作为发酵的酒槽,至今偶尔还可以看到用传统的巨型橡木发酵酒槽酿造红葡萄酒。白葡萄酒的发酵则大多是在225升的橡木桶(barrel/barrique)中进行,除了自然控温的优点外,发酵后的白葡萄酒和失活的酵母直接在同一桶中一起进行培养,失活的酵母的水解可以释放让酒变得更圆润甘甜的物质。为了让失活的酵母能和酒充分接触,酿酒工人必须依照古法,定期将木棒伸进橡木桶中搅动,称为搅桶(lee stirring)。

### 橡木桶的新旧和大小

橡木桶的大小会影响适度氧化的成效,因为容积越大,每一单位的葡萄酒所能得到的氧化效果就越小。另外橡木桶的新旧对酒的影响也有差别,桶越新,封闭性越好,带给葡萄酒的木香越多。酿酒师可依据所需,选择适当的橡木桶,例如要保持红葡萄酒新鲜的酒香,可选择大型的橡木桶cask(或法文的foudre),不仅不会成熟太快,且不会有更多的木香。现在一般最常见的是波尔多225升装的barrique,以及勃艮第采用的228升的pièce橡木桶。

橡木桶并不是只为葡萄酒带来好处,如果是未清洗干净或太过老旧的橡木桶,不仅会将霉味、腐木等怪味带入葡萄酒,甚至还会造成过度氧化,使酒变质。此外,品质较差的橡木会将劣质的单宁带到葡萄酒中,反而让酒变得干涩难喝。而且不是所有的葡萄酒都适合在橡木桶中培养,例如适合新鲜时即饮用的葡萄酒,经橡木桶培养反而会失去原有怡人的清新果香,甚至还可能破坏口味





的均衡感。口感清淡、酒香淡雅的葡萄酒更要避免放入橡木桶中培养，以免橡木桶的木香和单宁完全遮盖葡萄酒珍贵的味道。

## 橡木桶的制造

橡木桶的制造过程耗时且需复杂的手工，许多法国制造厂至今仍遵循古法手工制作，有时一个工人一天仅能完成一两个木桶。因为耗时费工，使得橡木桶的价格非常昂贵。

### 1. 橡木的来源

橡木的种类有数百种，其中只有三种因防水性佳而适合制成橡木桶。三者中，*Quercus sessiliflora* 和 *Quercus robur* 是欧洲品种，白橡木 (*Quercus alba*) 则是产于美洲的品种，含有更多的香草香，但单宁的涩味较重。19 世纪时，法国和斯洛文尼亚就以生产优质的橡木桶而著名。法国著名的橡木产区众多，西部 Limousin 产区的橡木年轮较宽，单宁较多，主要用来储存干邑白兰地。中部的 Nièvre 和 Allier 产区以出产年轮紧密、单宁较温和的橡木著名，闻名的 Trancas 森林即属于此区。此外，勃艮第的金丘省和阿尔萨斯的孚日山脉 (Vosges) 两个产区也出产优质的橡木。

### 2. 劈成木片

因为用锯的方式会破坏木头的年轮和纤维，整段的橡木必须用人工斧劈的方式劈成木片。美洲白橡木因为通气孔较少，不会出现防水性方面的问题，可采用机器电锯的方式制作。

### 3. 干燥

橡木片在制桶之前必须置于室外，进行至少三年的干燥程序。此过程除了可以增加橡木的防水性外，还可以柔化橡木中单宁的涩味。为了时效和经济的缘故，也有采用烘干机烘干，但防水和柔化单宁的效果都不太好。

### 4. 组合

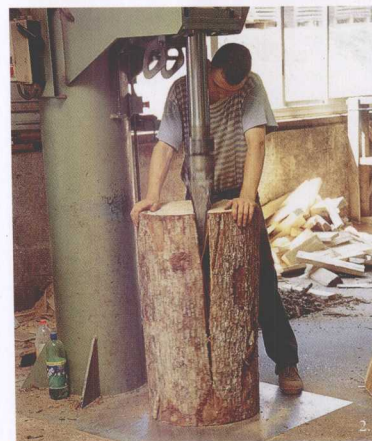
经过干燥的橡木，裁成中宽末窄的木条后，即可开始木桶的组合。一般一个橡木桶需要 32 片左右的木条，其中较宽的一块将来会钻一个用来装酒的洞。组成裙状的木条会先用铁圈固定住一端。由于橡木加热之后弹性增加，所以散开的另一端在加热后可以弯曲成弓状，用铁圈套住后，橡木桶的雏形就大致完成了。

### 5. 加热、熏烤

加热橡木可使用蒸汽或热水，此外，若燃烧煤气或木屑则同时有加热和熏烤的效果。此过程除了方便木桶的组合外，也会改变橡木的化学成分，间接地影响装入其中的葡萄酒。熏烤的过程会让橡木留下熏烤味，为酒带来烤杏仁、面包等香味。熏烤时，火的大小和时间的长短也会造成不同的效果。

### 6. 装盖、检验

组合后的橡木桶雏形还需在两端各加上也是用橡木做成的桶盖，为提高防水效果，桶盖的橡木间会紧夹一层芦苇秆。经检验密封效果和最后修饰后，制作的过程就算大功告成了。



1. 法国橡木 2. 劈成木片 3. 自然风干  
4、5. 组合木桶 6. 熏烤



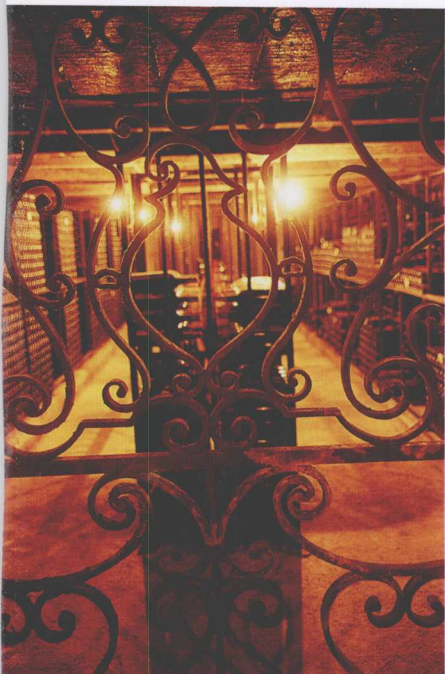


## | 第5章 |

## 如何保存葡萄酒

葡萄酒犹如具有生命一般，在装瓶之后还会继续成长、改变。而且更有趣的是，每一款酒成熟的速度和成熟后所表现的风味都不一样。葡萄酒随着时间的变化，变得更丰富多彩。不是所有葡萄酒装瓶后马上就适合饮用，有些酒随着时间会变得越来越美味，但也有许多葡萄酒不太能经得起时间的考验，要越早喝越好。寿命最短的像博若莱新酒，只能维持几个月的时间，但是有些加烈酒，即使存放百年以上也还能保有美味。

我们可以依据过去累积的经验，约略预测出一瓶酒何时品尝最好，但却很难精确地说出最佳适饮期，也很难确定它何时会坏掉不能喝，一切唯有开瓶时才能揭晓。也因为此，葡萄酒是少数不用标示保存期限的饮料。不过，虽然存在着不可知的意外，却让每一次的开瓶都能保有悬疑的张力，这也正是葡萄酒和其他饮料不同的地方。



■ 阴暗、凉爽、潮湿而且恒温的理想储酒窖

### 瓶中的成熟与储存条件

一瓶葡萄酒是否耐久存、值不值得等待，和酒的品质与风味有绝对的关联。但是，葡萄酒对储存环境的温、湿度等的容许度比较窄，存放的条件改变，葡萄酒的味道也会跟着改变。也就是说，同样一批酒，放在不同的酒窖就会变化出不同的风味。如何适当地选择或建立储酒的环境，也是品尝美味葡萄酒的重要前提。

#### 葡萄酒的储存

虽然有些葡萄酒非常耐久存，但事实上葡萄酒是相当脆弱的，如果保存的环境不佳，不仅品质会变差，甚至很快就会变质坏掉，所以想要收藏、储存葡萄酒的人，一定要先找到条件适合的储酒场所。在温带气候区，阴暗湿冷的地窖是储存葡萄酒的最佳场

所，可以让葡萄酒在凉爽的恒温中慢慢成熟。台湾夏季炎热，将葡萄酒存在地窖也不一定保险，装置自动调节温湿度的储酒空间似乎是唯一的解决办法。如果没有适当地点可储存，买回家的葡萄酒要尽快喝完。

#### 1. 温度

酒窖最理想的温度约在  $10^{\circ}\text{C} \sim 15^{\circ}\text{C}$ ，不过最重要的是温度需恒久稳定，因为温度变化所造成的热胀冷缩最易让葡萄酒渗出软木塞外，加速酒的氧化。所以只要能保持恒温， $5^{\circ}\text{C} \sim 20^{\circ}\text{C}$  其实都可以接受。不过太冷的酒窖会使葡萄酒的成长变缓，需等待更久的时间；反之，如果温度太高，则会使葡萄酒的成熟速度加快，可能减少细致的变化。通常地下室的恒温效果最好，入口处最好设在背

阳处以免进出时影响温度。瞬间的温差变化也应该注意，酒窖与室温相差太大，在取出葡萄酒时，对比较敏感的葡萄酒也会产生伤害，所以自动控温的酒窖或酒柜最好在夏季时将温度略微调高一点。

## 2. 湿度

70%左右的湿度对酒的储存最佳，太湿容易使软木塞及酒的标签腐烂，太干则容易让软木塞变干失去弹性，无法封紧瓶口。虽然以台湾的气候来说，大部分的时间湿度都会超过70%，但是降温的冷藏设备，例如冷气或冰箱，都会降低湿度，所以如果湿度太低，可利用水盆装潮湿的沙子或木屑来改善。

## 3. 光线

酒窖中最好不要留任何光线，因为光线容易使酒变质，特别是日光灯、卤素灯和霓虹灯，最容易让酒产生还原变化，发出浓重难闻的味道。香槟酒和白葡萄酒以及用无色玻璃瓶装的葡萄酒对光线最敏感，要特别小心，最好放在底层光线较少的地方。有些葡萄酒柜会采用玻璃门的设计，最好选择能防紫外线的玻璃。

## 4. 通风

葡萄酒会像海绵般将周围的味道吸到瓶中去，酒窖中最好能够有点通风，以防霉味太重，不过最好不要有风流。洋葱和大蒜等味道重的东西也最好避免和葡萄酒放在一起。同理，存在冰箱中的葡萄酒最好不要放太久，以免冰箱的味道渗透到酒里。



陈年的雪莉酒

## 5. 震动

即使不了解实际的原因，但过度的震动会影响葡萄酒的品质，经过长途运输的葡萄酒通常都需经过两三天以上的时间才能恢复原本的品质。所以除非有必要，还是尽量避免将酒搬来搬去，或放置在经常震动的地方，年份老的酒更要特别小心。

## 6. 摆放

传统摆放葡萄酒的方式是将酒平放，让葡萄酒和软木塞接触以保持其湿润。因为干燥皱缩的软木塞无法完全封紧瓶口，容易造成漏酒，并加速葡萄酒的氧化。

## 7. 位置

即使在同一酒窖中的储存条件也有些细微的差别，例如较高的位置温度比较高且光线较亮。安排时可将较耐存，如波特酒或耐久存的红葡萄酒置于高处，而将香槟或白葡萄酒等较敏感的葡萄酒放在底层。

### 短期简易储酒法

如果只是短期数个月内的保存，有一些方法可以让酒受到伤害较小。高温对葡萄酒的伤害不及极端温差变化来得大，要避免因开关冷气或日夜温差产生的影响。可以将葡萄酒存在保丽龙箱内，如果能在里面放一杯潮湿的沙子，还可具有保持湿度的功能。用纸包起来，放在较不常开关的储藏室或壁橱的最底层与地面接触的地方，也有类似的功能。冰箱虽然温度太低而且过于干燥，但仍不失为理想的短期存酒地点，将葡萄酒用纸包住，洒一点水，再放进塑料袋内封起来，然后放入冰箱最底层的蔬果保鲜盒内，可以达到低恒温、潮湿又免除冰箱杂味的多重优点。





## 葡萄酒在瓶中的成熟变化

装瓶后的葡萄酒会随着时间的推移逐渐成熟，之后开始老化，最后变质坏掉。每一款酒都有自己的生命旅程，随着时间展露不同的风味。

### 颜色的变化

随着储存时间的加长，白葡萄酒及粉红葡萄酒的颜色会逐渐加深，红葡萄酒则变得越来越淡。通常白葡萄酒酒龄短时为淡黄色，明亮略带绿色光泽。因为白葡萄酒的黄色素和微量的单宁氧化后会逐渐变为棕色，白葡萄酒成熟后绿色反光会消失，变成稻草黄或金黄。再过几年，将变为土黄色甚至琥珀色，大部分干白葡萄酒有这种颜色时都已经太老，只有少数的贵腐甜葡萄酒或加烈酒可能还相当美味。

红葡萄酒酒龄短时色深且偏蓝紫，彩度高带光泽。但是之后颜色逐渐变淡，色调偏黄，而且显得暗淡无光。红葡萄酒中的红色素在老化过程中会产生聚合作用，凝聚后沉淀于瓶底成为酒渣，使得颜色变淡；同时氧化的过程让原本无色的单宁逐渐变黄，最后成为棕色。由于这两个原因，原本的深紫红色将转变成樱桃红或酱红色，然后依次变为赭红色、砖红色、橘红色，最后成为棕色。

### 酒香的变化

葡萄酒在成熟过程中释放出的酒香，是最引人入胜的地方。酒香一般可分为三种：葡萄原有的果香、葡萄经发酵产生的香味和陈年酒香。随着时间的推移，前两种香味将慢慢消失，最后被陈年酒香（bouquet）所取代。葡萄酒在成熟过程中逐渐产生的挥发酸和酯化物，是形成陈年酒香的主要原因。

一瓶酒若无法久存，就很难出现陈年酒香。

白葡萄酒酒龄短时以花香和果香为主。较耐久存的白葡萄酒成熟后会逐渐变为过熟或水煮的水果香，之后杏仁、核桃等坚果香味也将慢慢出现。更老的白葡萄酒则有肉桂和豆蔻等香料味，以及苹果皮、焦糖、蕈菇等氧化气味。红葡萄酒香味也是由新鲜果香转化成浓重的熟果香，同时成熟后也会出现香料、湿地和动物气味。开始老化的红葡萄酒则会出现茶叶和稻草等香气，最后出现腐木、普洱和蕈菇等气味。

### 口味的变化

葡萄酒中的酒精、酸和糖分的含量在装瓶后变化并不大，只是随着时间的推移，酒的均衡感会稍有变化。红葡萄酒因为含有单宁的缘故，口味改变较多，因为单宁随着时间产生的变化最明显。单宁构成红葡萄酒的涩味，因为它是抗氧化物，可以让葡萄酒更耐久存，适合长期储存的红葡萄酒在酒龄短时的单宁含量很多，涩味重。不过单宁也会在葡萄酒成熟的过程中产生聚合作用，凝结成较大的分子，而减少酒中单宁的涩味，让酒喝起来更顺口。至于太老的红葡萄酒，因为具有柔化单宁功能的一些酚类物质纷纷沉淀，口感反而又会变得干涩。

经过瓶中储存而完全成熟的葡萄酒，所含的各元素会彼此互相融合成一体，变得更和谐丰富。例如原本酸味高的葡萄酒会因成熟的过程变得更顺口。经过此阶段，葡萄酒就要开始走下坡路，失去迷人的香味，出现不太可口的气味，口感的均衡也会跟着消失，酒精会越来越主导味觉，出现灼热感，最后成为一瓶干涩贫瘠、毫无魅力的平庸液体。🍷

## 第6章

## 葡萄酒的年份

气候会影响葡萄的生长，这些因素包含温度、日照时间、雨量和湿气。因此每年不同的天气变化自然左右着酿成葡萄酒的风格，特别是在寒冷或气候不稳定的地区，年份之间的差异更为显著。由于每年出产的酒都不一样，酒标上标示葡萄收成的年份就相当具有参考意义。从17世纪末葡萄酒开始被装在玻璃瓶中销售后，葡萄酒的年份就开始具有商业价值。

天气变化比较有规律、稳定的地区，不同年份间的差别比较小。有的产区则依循年份的变化，酿造不同类型的葡萄酒，一些特殊的葡萄酒只有在当年气候条件适宜时才会生产，例如葡萄牙波特酒产区的特优年份波特酒(Vintage Port)、德国的冰酒(Eiswein)、香槟区的年份香槟(Champagne millésimé)，以及阿尔萨斯区的选粒贵腐甜白葡萄酒(SGN)等，都是只有在特殊年份才生产。

虽然品质佳的葡萄酒大部分都标有年份，但也有例外，如无年份的香槟(Champagne non-millésimé)、经多年橡木桶培养的酒精强化葡萄酒，或是某些酒庄特别

推出混合不同年份的特殊产品。

对酿造者来说，每个年份都有其独特之处，但是酒评家还是会针对每个年份提出评价，使得每个年份的价格有高低的差别。一般而言，好的年份在生长季与采收季都要有充足的阳光，气候要够温暖，但也不能过热，平时降雨适度且平均。秋季采收时最好干燥无雨，确保葡萄不受病菌感染。

各品种的葡萄对气候条件的要求不同，成熟期也不同。例如采收时的高温有利于黑葡萄的成熟，但同样的条件却常让白葡萄的酸度不足，酿成的白葡萄酒柔弱、缺乏特性。故同一区产红葡萄酒的好年份，对于白葡萄酒可能只是普通的年份。因此，红白葡萄酒分开进行评价是有必要的。此外，即使位于同一产区，因小区域的气候变化、各葡萄园

的自然条件等，也会有完全不同的表现。例如波尔多的圣埃米里翁区，在2003年遇上异常干热的天气，土质含较多黏土的葡萄园保水性较佳，反而可以酿造

出品质好的葡萄酒，沙质与砾石地的表现相比之下便逊色许多。每一产区的年份评价仅可作为参考，而不是绝对的指标。

特优年份的葡萄酒价格常常比普通的年份高出许多。好年份的葡萄酒通常较浓郁、丰富且较耐久存，需要花较长的时间才能达到成熟适饮期。如果太早饮用，可能反而比不上正值成熟期、且价格低廉的普通年份的葡萄酒。选择年份除了考虑好坏，是否成熟适饮也要一并考虑。



右：1989年份佩萨克-雷奥良大部分的酒庄无论红、白葡萄酒都相当精彩

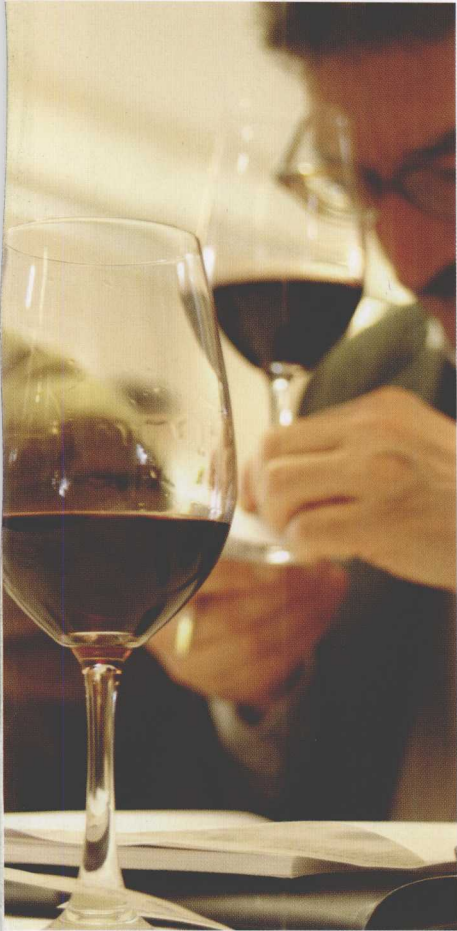
左：每一个年份的气候条件都被葡萄酒记录在酒的风味之中，封存在酒瓶里。勃艮第酒商Champy1858年的Chambertin





## | 第7章 |

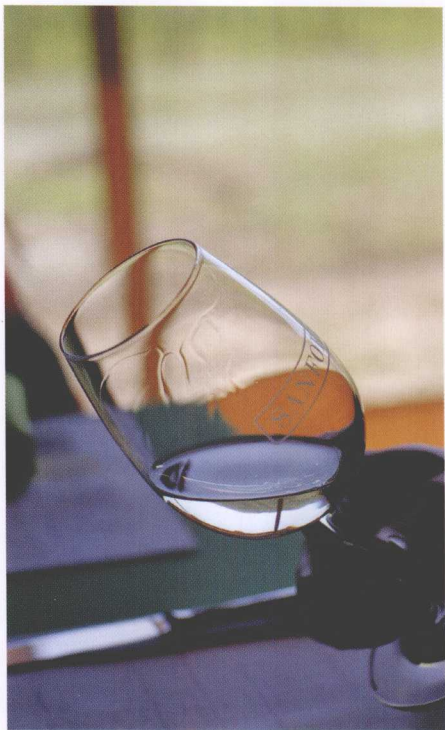
# 品尝葡萄酒的方法



多元多变而且有许多细微变化的葡萄酒，特别值得仔细品尝。西方世界历经久远的葡萄酒历史，逐渐积累成一套独特的品尝方法。虽然每个人都可以用自己的方法来喝葡萄酒，但是运用这套品尝法，却可以让你更清楚详细地感受到葡萄酒的风味和特色。这套方法不仅用于专业的品酒，即使平时饮酒时也很适合采用，它只是以更轻松、较不拘泥于形式的方式进行。

葡萄酒的品尝主要分为三个部分，分别和不同的感官有直接的关联。首先用眼睛进行观察，其次用鼻子闻酒的香气，最后才是味觉的品尝。通过感官的分析之后，品尝者就可以根据观察所得对葡萄酒作出评价。因为每一个人的味觉感应不完全相同，对葡萄酒的喜好也有差异，即使是品酒专家，对葡萄酒的看法仍或多或少都带有主观的评断，无法绝对客观。

完成三个步骤的感官分析之后，品酒的最后一个步骤是针对三种感官观察作一整合性的分析，也就是颜色、香味和口感之间是否相互搭配协调。此外，评估酒的试饮期与寻找适合搭配的菜肴也是相当重要的，可作为日后品尝与挑选的参考（请参考第一部分第5章与第8章）。许多人饮酒的主要目的



■ 酒龄短的白葡萄酒通常颜色非常淡，略带一点黄绿色

只在于享受葡萄酒带来的香醇和美味，采用品酒法喝酒似乎会过于严肃而失去享乐的气氛。不过，葡萄酒最吸引人的地方，就在于其有着变化多端的繁多种类与精彩的细微变化。选择依循既成的品酒方法，除了可以省去摸索的时间，还可以更精确地掌握葡萄酒的丰富多变和精巧细节。



## 视觉的观察

视觉的观察是品酒的第一步，通过葡萄酒的颜色掌握品种、酿造法、年份和酒龄等信息。品酒时最好准备纯白的桌布或纸张，让葡萄酒位于眼睛和桌布之间，以便准确地观察酒的颜色变化。

### 澄净度

健康浅龄的葡萄酒通常很澄清，陈年后会出现酒渣，这是自然的现象，并不会影响酒的品质。健康的酒通常是明亮的，当酒变得混浊或出现长条及雾状物体时，很有可能已经变质了。葡萄酒在储存的过程中遇到低温时，酒中的酒石酸会形成结晶状的酒石酸盐，沉在瓶底或附着在瓶壁及软木塞上。这样的结晶在白葡萄酒中为无色透明，在红酒中则呈深红色。葡萄酒中出现酒石酸盐也不会影响酒的品质和风味。要分辨酒的澄清度，只要将酒杯置于眼睛和光源之间，即可清楚地观察。

### 颜色

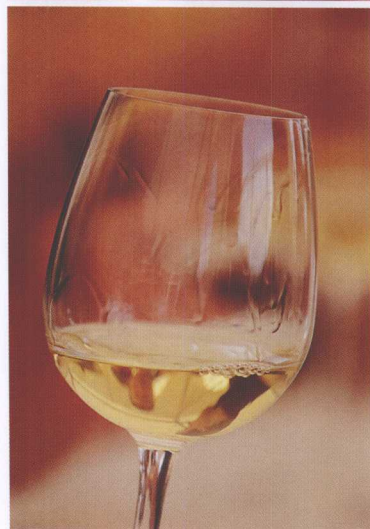
颜色的观察可分为浓淡和色调两方面，观察时将葡萄酒杯在纯白色的背景前倾斜45度，以分辨色调和浓淡。在葡萄

酒贴近杯壁的最外缘有一圈颜色较浅的区域，称为酒缘，其宽窄的程度也提供了一些指标。通常越浓厚的葡萄酒酒缘越窄，越清淡或是越老的酒，酒缘会越宽，红酒尤其明显。

依据颜色来区分，葡萄酒大致上可以分成白葡萄酒、粉红葡萄酒及红葡萄酒三大类。

### 白葡萄酒

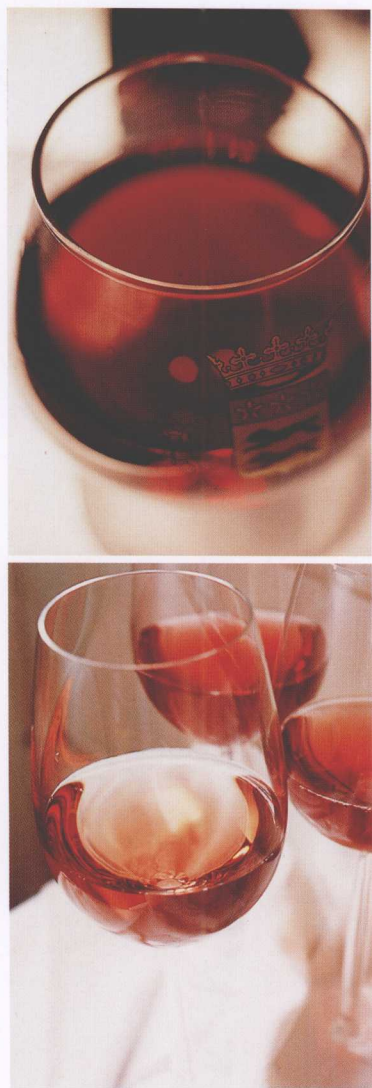
白葡萄酒的酿造采用直接榨汁，其颜色跟葡萄的成熟度或品种较无关联，酿造法对酒龄的影响比较大。白葡萄酒的颜色可以从无色、黄绿色、金黄色，一直变化到琥珀色甚至棕色。干白葡萄酒的颜色通常比较浅，酒龄短时常泛有绿光，呈淡黄色，随着酒龄增加会逐渐加深。橡木桶培养过的白葡萄酒因为氧化的缘故，颜色比较深，多为金黄色。甜白葡萄酒因为采用迟摘或感染贵腐霉的葡萄，颜色深，常呈金黄色或麦颜色，陈年后可能变为古铜色或琥珀色。至于酒精强化白葡萄酒的颜色，则视橡木桶培养的时间长短而定，以酒槽培养的玫瑰香甜白葡萄酒的淡金黄色最淡，西班牙雪莉酒中的陈年



上：气泡酒的气泡讲究持久和细致

下：酒精或糖分高的葡萄酒通常会在杯壁上留下细密的酒痕





上：黑皮诺所酿成的红酒通常颜色较淡  
下：粉红酒的色调因采用葡萄品种而有所不同

Oloroso 颜色则可以深至棕色。

### 粉红葡萄酒

粉红葡萄酒的色调变化和采用的葡萄品种有极大的关联，例如赤霞珠酿成的粉紫红色，或是歌海娜的鲑鱼红，仙梭（Cinsault）所呈现的淡石榴红。不过，粉红葡萄酒通常混合多种品种酿造，所以颜色变化多，由颜色深浅可以分辨出酿造法，其中用黑葡萄直接榨汁的粉红葡萄酒颜色比较淡，味道和白葡萄酒很接近；而采用短暂浸皮的方式制成的粉红葡萄酒，颜色比较深，口味也比较重一点。一般粉红葡萄酒都只适合酒龄短时即饮用，很少久存，当陈年过头时，酒色会变成类似洋葱皮的土黄色。

### 红葡萄酒

红葡萄酒之间的颜色差别很大，色调从黑紫色到各种红色都有，甚至有些还会褪成琥珀色。一般而言，当红葡萄酒酒龄短时，颜色越深浓，酒的味道往往越浓郁，单宁的含量通常也越高。红葡萄酒的颜色和单宁主要来自发酵时的浸皮过程，所以通常葡萄皮的颜色越深，浸皮的时间越长，酒的颜色也就越深。颜色虽然和酿造法有关，但是葡萄本身更是关键，品种之间的颜色差距就很大，赤霞珠、西拉、内比奥罗等品种的颜色通常特别深黑偏蓝紫，黑皮诺和歌海娜的颜色就会比较浅，且偏橘红。另外葡萄的成熟度也会产生很大影响，越成熟的葡萄，通常酿成的酒颜色也越深；年份较差的葡萄成熟度不足时，酒色也会跟着变淡。

和白葡萄酒相反，陈年会使红葡萄酒的颜色变淡，因为红色素会沉淀成酒渣，色调

会由紫红色变为橘红色，到了陈年期经常只剩淡淡的砖红色。有些酒精强化红葡萄酒，经过数十年的橡木桶培养之后，颜色接近琥珀色，几乎和陈年的白葡萄酒颜色相同。

### 浓稠度

摇晃酒杯之后，酒会在杯壁上留下一条条的酒痕，这种现象常被用来评估酒的浓稠度。酒越浓稠，酒痕留得越久。通常葡萄酒中的酒精与糖分含量越高，会因为表面张力和毛细现象而有越密的酒痕出现，不过这种现象跟酒杯的材质与清洁度也有关，所以只能作为参考，而不是一种判定浓度的标准。

### 气泡

气泡的大小和持久度是气泡酒品质的重要指标。高品质的气泡酒通常气泡细小而持久，在酒槽中进行二次发酵的气泡酒会比瓶中二次发酵的气泡来得粗大。气泡酒中要有足够的压力，气泡才会够快、够持久。气泡酒在上市多年之后，会产生气泡逐渐减少的现象。气泡的表现跟酒杯的材质与清洁度也有关，要避免使用有油渍的酒杯。除了气泡酒之外，一些清淡且果香重的干白葡萄酒，为了让口感更清新，会刻意在酒中保留微量的二氧化碳，有时可在杯壁上观察到细微的小气泡。



## 嗅觉的体验

变化多端的香味是葡萄酒最吸引人的地方，不论是葡萄园的土质、葡萄品种、酿造方法、年份以及存放时间长短等，都会让葡萄酒散发出截然不同的香味。特别是上等的葡萄酒，不仅香气丰富有特色，而且层次分明，变化多端。不过也正因如此，葡萄酒的香味经常让人捉摸不定，每一次的品尝都可能有不同的表现。

开瓶后，葡萄酒就开始随着氧化程度而有不同的变化。葡萄酒倒入杯中之后，可先闻一下静止时的酒香，以便和摇动酒杯之后的香味比较。酒与空气快速接触后会散发出更浓的香气，之后每次闻香味前最好先摇一下酒杯，让酒香充分散发。摇杯的方式以与桌面平行的圈状旋转为准。

葡萄酒的香味多半用生活中的香味作为描述的依据，每个人都可以依据自己熟识的香味来形容。在辨识时，先找出主香味，再慢慢找出其他附属香味。葡萄酒的香气除了好闻之外，也能表现葡萄酒的独特风格，有些特殊的香气只会出现在特定的葡萄酒里。嗅觉体验的重点分为浓度、品质和种类三方面，以感受葡萄酒香的浓郁度、细致与否以及是否丰富多变等。

每一种酒香常常具有特定的意义，在此列举八大常见的香气类别，并依类别分析各种香味的特性。

### 1. 新鲜水果香

水果香味是葡萄酒最常出现的香味，浅龄的葡萄酒大多以新鲜果香为主，随着储存时间的增加，会逐渐变为较浓重的成熟果香。

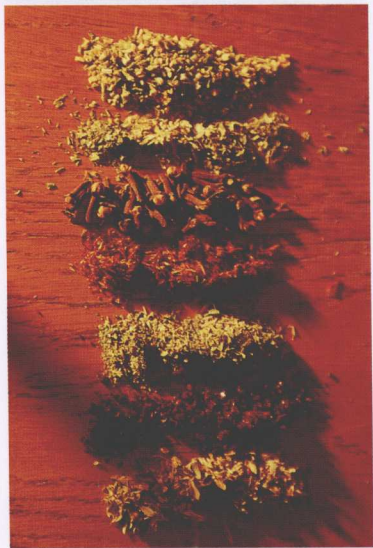
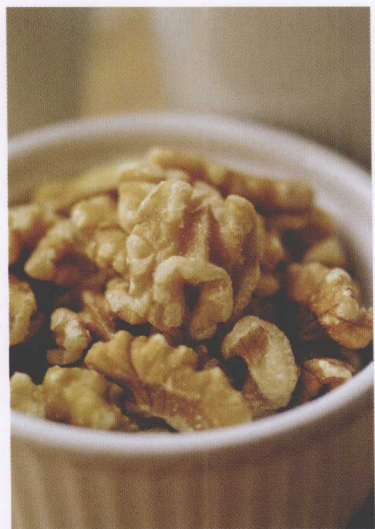
- 浆果类：浅龄红酒中相当常见的迷人果味。其中，覆盆子及蔓越莓等红色浆果香较常出现在清淡与中等浓度的红酒中；属黑色浆果的黑醋栗及蓝莓等果香，则多出现于味道较为浓郁的红酒中。
- 樱桃：红葡萄酒中常有的香气，最常出现在黑皮诺或桑娇维塞酿成的红葡萄酒中。
- 黄色水果类：如水蜜桃和杏桃等香气，属优质白葡萄酒特有的香味，在浓郁、口味重的白葡萄酒里最常出现。
- 柑橘类：甜白葡萄酒中常出现的优雅香味，如糖渍柠檬和柳橙等。红、白葡萄酒精强化葡萄酒中也很常见。干白葡萄酒也会有淡淡的青柠檬味。
- 热带水果类：玫瑰香、灰皮诺等香味特殊的白葡萄品种，常有荔枝、凤梨和芒果等香味。甜白葡萄酒以及经过一段时期的瓶中培养、口味厚实或低温发酵的干白葡萄酒，也常会出现凤梨、百香果等浓重香味。
- 苹果香：青苹果香是浅龄干白葡萄酒经常有的香味。长期橡木桶培养的酒精强化葡萄酒，常会有熟苹果或是氧化苹果皮的气味，但如果是过熟的苹果香味，则可能是酒过度氧化的征兆。
- 香蕉：这种香味来自戊醇的挥发，不是很优雅迷人，太重时甚至会出现怪异的指甲油味。味道简单欠特性，在清淡的新葡萄酒以及大量制造的廉价红葡萄酒、粉红葡萄酒中较常出现。



上：多变的葡萄酒香有时比酒味更迷人

下：浅龄的桑娇维塞和黑皮诺红酒最常散发樱桃的香气





上：核桃的香气属陈年的酒香  
中：白诗南白葡萄酒常有的榎树花香  
下：香料香最常出现在陈年的葡萄酒里，但是浅龄的西拉也偶尔会有胡椒香气

## 2. 水果干与坚果

这类香味比新鲜水果有更厚重浓腻的香味，通常出现在较浓的干型葡萄酒与大部分甜葡萄酒中。

- 糖渍水果：属于浓重甜腻的香味，最常出现在各式的甜葡萄酒中。例如贵腐白葡萄酒陈年后常有糖渍柳橙皮的香味。
- 水果干：红白酒精强化葡萄酒、甜白葡萄酒、贵腐白葡萄酒、风干葡萄制成的麦杆酒等类型的葡萄酒最常出现这种类型的香味，尤其以葡萄干最经常闻到。无花果干则属酒精强化红葡萄酒与陈年红葡萄酒才有的香气。李子干则属陈年红葡萄酒的香味，保存不当、过度氧化的红葡萄酒也会有李子干的味道。
- 坚果：杏仁、核桃、榛果等坚果香味多半出现在非常成熟的白葡萄酒中，以口味浓重的陈年干白葡萄酒和陈年贵腐白葡萄酒为主。许多酒精强化葡萄酒中也常出现。但是新鲜的杏仁香则可能出现在浅龄的干白葡萄酒中。

## 3. 花香

浅龄的葡萄酒常出现花香，久存之后常会逐渐变淡消失。

- 白色花：闻起来淡雅细致，例如洋香槐花、水仙、茉莉等，常出现在浅龄的干白葡萄酒和香槟中。
- 红色花：属于较为浓重的花香，如紫罗兰，常见于浅龄的红葡萄酒中。白葡萄酒如果出现此类花香，口味通常比较浓厚，例如玫瑰香的玫瑰花香。
- 柑橘花类：出现这类香气能让酒香清新，常出现在干白葡萄酒和优质的甜白葡萄酒

中。例如柠檬花与柳橙花的清凉花香，可以平衡甜葡萄酒通常过于浓腻的香味。

## 4. 香料

这一类的香味有时由于在橡木桶中培养而产生，有些葡萄品种像仙粉黛、歌海娜和灰皮诺等会有特别的香料气味，但更常在葡萄酒成熟之后散发出来。

- 香草：葡萄酒经过新橡木桶培养后常会出现香草香，尤其是在新橡木桶中发酵培养的白葡萄酒最为明显。
- 甘草：这是红葡萄酒中最常出现的香味之一，大部分优质红葡萄酒或多或少都可以闻到甘草的香味。
- 胡椒：在浓厚细腻的红葡萄酒中这类香味比较常见，特别是成熟或寒冷气候区出产的西拉、歌海娜和梅洛红葡萄酒。
- 百里香：是红葡萄酒专属的香味，气味浓重。在环地中海沿岸产区出产的浓烈型红葡萄酒中最常出现。
- 肉桂：香味浓烈，在成熟的红葡萄酒或陈年的酒精强化葡萄酒中比较常见，过熟的干白葡萄酒偶尔会出现。浓重的肉桂味也是葡萄酒氧化后容易产生的气味。
- 丁香：常见于来自炎热产区的红葡萄酒中，也跟使用的橡木桶有关。

## 5. 植物性香味

葡萄酒中有许多偏植物性的气味，这一类的香味并不如一般认为全是负面的香气，有些甚至相当高雅独特。

- 青草味：葡萄没有完全成熟或榨汁时压力过大等因素，都可能造成刺鼻的草味，但是有些凉爽气候区的红葡萄酒会带一点淡



淡的青草味，如薄荷香味，却可以让葡萄酒更清新有个性。

- 干草味：久存陈年后产生的香味，陈年红白葡萄酒中都可能闻到。类似的香味还有茶叶香和草药味等。
- 青椒味：属于比较刺鼻的香味，赤霞珠葡萄成熟不足时常有这种味道。
- 黑醋栗叶芽：此种味道带有清淡的麝香味，是苏维翁种白葡萄酒的特有香味。
- 蕈菇类：属于红葡萄酒久存后的陈年香味，特别是成熟或有点过熟的红葡萄酒中，常出现这样的气味。白葡萄酒如果有蕈菇味，通常都已经太老。蕈菇香味中最独特的是松露的香气，偶尔出现在成熟的顶级红葡萄酒中。类似的香气有湿地、苔藓和腐叶等，都是陈年红葡萄酒的招牌香气。

## 6. 动物性香味

浓烈的动物性香味最常出现在成熟的红葡萄酒中，白苏维翁葡萄的猫尿味是少数出现在白葡萄酒中的动物性香味。而幕尔伟德则是少数浅龄时就常有动物味道的黑葡萄酒。

- 皮革：上好红葡萄酒在成熟时偶尔会出现皮革的气味，而且大都出现在高品质的耐久存红葡萄酒中。
- 毛皮：动物毛皮的香味比皮革带有更野性的香气，常出现在风格粗犷的红葡萄酒或是已经非常陈年的老红葡萄酒中。
- 肉干：成熟红葡萄酒中常见的香气，通常伴随着酱味。
- 麝香：老化的红葡萄酒中偶会出现的迷人香气，少数非常老的白葡萄酒也有可能出现。

- 汗味：过度还原的酒，有时会产生如汗味般的怪异气味，特别是受强烈光线照射的葡萄酒。

## 7. 烘焙熏烤香味

这类香味直接来自培养葡萄酒的橡木桶，除了木头的气味与香草香气外，因为橡木桶的品质以及制造时熏烤程度的不同，让储存其中的葡萄酒产生了不同的香味变化。

- 可可：细致怡人的烘烤香味，是味道浓厚的红葡萄酒特有的香味。巧克力及咖啡香也属于同一类。
- 烤面包：常出现在香槟、经橡木桶培养的红葡萄酒以及贵腐白葡萄酒中。
- 烟熏味：重烘焙的橡木桶所培养的葡萄酒很容易出现烟熏味，属较为直接粗犷的酒香。顶级的红葡萄酒则常出现烟草或雪茄盒的香气。



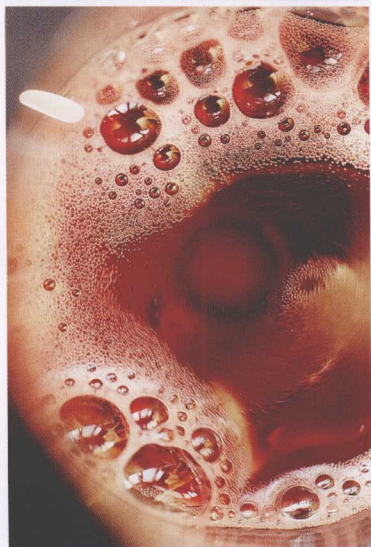
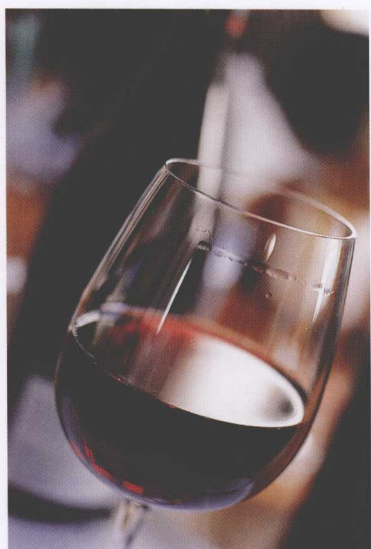
经过长年橡木桶成熟而且很老的红葡萄酒有时会散发巴萨米克醋香

## 8. 其他类酒香

葡萄酒的香气千变万化，任何类型的气味都可能在葡萄酒中出现，以下是其他较为常见的酒香。

- 矿物：矿石味在葡萄酒中相当常见，不论红白葡萄酒都有，但是干白葡萄酒中最常见，可以让葡萄酒显得独特、有内涵和深度。
- 火药：来自特殊土质的干白葡萄酒特有的香味，白苏维翁和丽丝玲都有可能出现火药味，后者甚至会有汽油味，属于特有酒香，并非是有缺点的香气。
- 碘：属于相当独特的酒香，类似海水的味道，会偶尔出现在红葡萄酒中。
- 酵母：最常出现在气泡酒中，几乎所有气泡酒都带一点这样的气味。
- 蜂蜜和蜂蜡：蜂蜜香气最常出现在甜白葡萄酒以及陈年的浓厚干白葡萄酒中，蜂蜡香气则是白诗南和胡珊（Roussanne）等白葡萄的特点。
- 焦糖：浓腻型味道，通常因酒氧化所造成的气味。
- 刨木屑：培养过程中产生的气味，可能来自橡木桶或者添加的木屑。
- 软木塞：因为被藏于软木塞中的细菌感染所造成的怪异气味，严重时，会使葡萄酒不适合饮用。





上：红葡萄酒中的单宁会降低口水的润滑效果而产生涩味

下：气泡会使葡萄酒喝起来更清新爽口

## 味觉的体验

经过视觉的观察与嗅觉的体验之后，接下来才是将葡萄酒喝入口中，但不要马上喝下，要让酒停留在口中，让味觉感受葡萄酒的味道。舌头上的味蕾可以感受甜、咸、酸、苦四种味道，在葡萄酒的品尝上，酸味与甜味特别重要。除了味蕾，口中的触觉也是品酒的重点，包括酒的浓稠度、圆润感、单宁产生的收敛涩味、酒精产生的灼热感以及气泡酒中气泡的刺激等。借由这些味觉的体验可以分辨出每瓶酒的浓度、均衡感、细致程度和持久性等特质。

由于葡萄酒入口后，酒香也会通过口鼻之间的腔道刺激嗅觉，因此酒香除了可以用鼻子闻到之外，在喝酒的时候也可以感应到酒在口中产生的香气。为了更清楚地感受这些香味，可以把酒含在口中，做咀嚼的动作，或者进一步轻轻吸气进口中来搅动酒液，让香味散发到整个口腔中。

经过这些步骤之后，就可以喝下葡萄酒了，但品尝并未结束，葡萄酒留下来的余香和持久性也是品尝的另一个重点。

### 构成口感的元素

甜味、酸味、酒精及单宁是构成葡萄酒口感的主要元素，它们共同构成了葡萄酒味觉上的基本架构。拥有均衡稳固的味觉架构正是一瓶好葡萄酒必备的基本条件。不过，不同种类的葡萄酒在构成味觉的主要元素方面也不尽相同。例如白葡萄酒中没有单宁涩

味，气泡酒则有气泡产生的刺激，甜酒有更高的甜味，加烈酒的酒精浓度则特别高等，每一类葡萄酒都有各自不同形式的均衡架构。

### 甜味

葡萄酒中的甜味一方面来自酒中未发酵的葡萄糖和果糖，另一方面经由糖发酵产生的酒精以及发酵过程产生的甘油，也都能让酒有更甘甜的感觉。所以即使是几乎都不含糖分（含糖量 2g/L 以下）的干型葡萄酒，也能产生如甜味一般圆润的口感。甜味可以让葡萄酒的口感更浓厚，产生圆滑脂腴的口感，并且可降低酒的酸味、涩味和苦味。但是酒中的甜度如果太高，又没有适度的酸度平衡时，就会让酒犹如身材过于肥胖的人类一般，显得甜腻痴肥。相反，甜润的滋味不足时，会让酒显得干瘦贫瘠。

### 酸味

酸味主要来自葡萄中的酒石酸、苹果酸和柠檬酸，以及经发酵产生的乳酸或葡萄酒变质产成的醋酸。每一种酸的特质也不相同。例如苹果酸特别强劲粗犷，乳酸相当温和，醋酸则显得尖锐刺激。每一种葡萄酒都带有一定的酸味，只是程度不同，酸味多时可以让酒尝起来清新有活力，不足时却又会让酒变得平淡无力。酸也可以使浓甜的酒降低甜腻感，却也会增强酒的苦涩味，太酸时甚至会因刺激性太强而让酒显得尖细咬口。在白葡萄酒中，酸味还扮演着支撑果味与甜味的角色，而且具有保存葡萄酒的功能。

### 酒精

由葡萄糖发酵转化而来的酒精除了会醉



人之外，也会让葡萄酒喝起来感觉温润与丰满。所谓的酒体 (body) 通常指的就是葡萄酒中的酒精。酒精含量越高，酒体就越饱满。此外，酒中的糖分和甘油越多，也都会提高酒体的分量。干型酒主要还是以酒精为考量依据。所以一般而言，气候越热、葡萄越成熟的产区，酿成的葡萄酒酒精含量越高，酒体也就越饱满。但是葡萄酒并非酒体越饱满的越好，还是要讲求一定的均衡。酒精含量过高常会让味觉感受到不舒服的灼热感。

## 单宁

单宁是构成红酒口感结构的主要元素，它会和口水中的蛋白质结合，减低口水的润滑效果，产生收敛性，造成涩味的感觉。像盖房子一样，涩味犹如红酒味道的梁柱，架构出味觉的空间，而甜润的酒精、甘油和果味等则是壁面和装饰。味道浓重的红葡萄酒如果缺少了单宁，就会像垮成一团的废墟，再多的装饰都会成为多余。

因为具有抗氧化的功能，单宁可从让红葡萄酒更耐久存，得以在时间的酝酿下变得更香醇。所以耐久的红葡萄酒在浅龄时通常涩味很重，口感强硬坚实，也许还不是特别可口，但却具有潜力。在成熟过程中，单宁分子会彼此聚合成较大的分子，这时涩味会逐渐降低，让口感变得柔和圆顺。不过，单宁过重时会让口感干涩难忍，即使久存之后也不见得会变柔和。

单宁的质感是决定一瓶红葡萄酒品质的关键，细致的单宁即使强劲，却可以有天鹅绒般触感的细致涩味，更细密的葡萄酒单宁甚至表现出如丝一般的触感，细滑紧致。太粗犷的单宁则会让酒难以入口，完全失去品

质，除非配合圆润的果味修饰，否则当果味逐渐消失之后就会变得咬口。

## 口感的平衡

各个味觉元素之间必须能够彼此平衡协调，才能构成均衡的口感，而这正是一瓶好酒的必要条件。不过，这并不表示葡萄酒不能有个性太强烈的味觉表现。例如许多很酸的葡萄酒，像冰酒，也一样能够保持均衡。因为同时有非常甜的口感，酸与甜之间产生强烈的对比，形成非常独特的均衡关系。

白葡萄酒的口感平衡主要建立在酸味与甜润之间，干白葡萄酒即使不含糖分，也能靠酒精和甘油的圆润口感来平衡酸度。甜白葡萄酒则可以靠酸度来平衡甜腻。红葡萄酒因为含有单宁，平衡关系的建立比较复杂，由涩味、甜润和酸度构成，这三者的强度必须调配均匀才能有平衡感。酸度和单宁具有彼此加强的特性，酸度越高会让单宁的涩味变得越重，所以单宁不足时可靠酸味加强酒的收敛性，增强酒的结构。相反，甜味则会减弱酸味和涩味，所以当葡萄酒中的酒精浓度提高时，不仅会增加甘甜的感觉，同时也会削减酸味和单宁的强度。

通过均衡感的分析，品尝者可以更容易地评估出一瓶葡萄酒属于哪一种类型的口感。例如酸味高、酒精低且单宁少的，属于清淡爽口、不耐久存的可口红葡萄酒，又例如酒精高、酸度低、单宁高则属于来自炎热产区、肥硕丰满、但带点粗犷的浓厚红葡萄酒常有的口感。通过均衡分析，可以如坐标一般为葡萄酒的口感作出定位。

不过，如前所述，红葡萄酒中的单宁会随时间的推移而柔化，所以红葡萄酒的平衡感是随葡萄酒的成长而变动的。浅龄的红葡萄酒常有单宁过多、涩味重的现象，但当单宁经培养，涩味逐渐降低后，配合酒精的圆润，可以构筑成结实丰厚的口感。

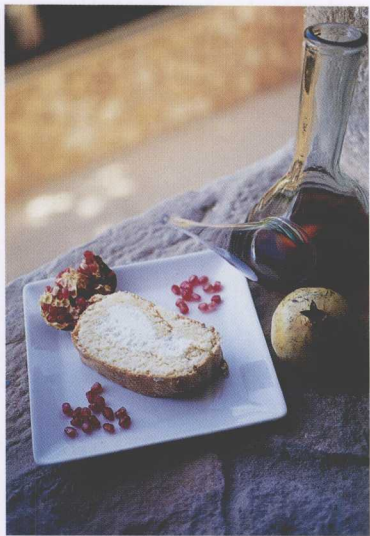
## 余香与余味

喝下葡萄酒之后，口中通常会留有一丝余香。余香留存的时间和丰富性，因葡萄酒的种类和品质而有所差别。有不少人认为越好的葡萄酒余香越持久，同时香味种类也越丰富。确实有许多成熟的佳酿，余香可以在口中久久不散，有些香气浓郁的贵腐甜葡萄酒甚至可以有更绵长的余香，许多橡木桶味特别重的葡萄酒也常常可以留下绵长的木香与香草香气。余味是由原本口中的各种味觉感受延续而来，留下酸、甜、涩或酒精味，不同于余香，余味的长短和葡萄酒品质较无关联。



## | 第8章 |

# 葡萄酒与食物的搭配



上：加泰罗尼亚传统甜点配老式的玫瑰香甜酒  
下：户外野餐需要选择轻松可口的葡萄酒

在欧美文化中，葡萄酒被认为是最适合佐餐的饮料之一。虽然有人单饮，但是葡萄酒的首要角色却是和食物一起享用，这是传统葡萄酒产国美好生活的核心。因此，一瓶好酒除了要经得起品尝，更重要的，也必须经得起佐餐的考验。葡萄酒的种类非常多，世界各地的美食佳肴更是难以数计，两相结合之后，让美食的世界里产生了更多精彩的味觉体验。安排得当的组合可以让葡萄酒和菜肴一起增添美味。即使是口味上有些不足的葡萄酒或菜肴，也可以通过搭配的技巧，让缺点转化成优点，让酒和菜都变得更美味。不过，如果选择失当，也可能造成完全相反的效果。

## 搭配原则

餐酒的搭配是一门复杂的艺术。在葡萄酒文化发达的地方，正式的西式餐厅通常会有专业的侍酒师 (sommelier) 为顾客提供选酒的建议。除了最基本的要在风味上能够协调之外，还需符合顾客的喜好以及预算。不过，挑选合适的葡萄酒并没有想象中那么困难，有许多简单的原则可以参考运用。

### 地菜配地酒

许多欧洲的产酒区同时也都是美食区，要搭配当地风味的菜，首选的葡萄酒自然是从同产区的葡萄酒找起，通常都会有出乎意料的效果。也许因为都是同一地区经过许

多时间累积成的传统风味，彼此特别对味。

### 酒与肉的颜色

俗语流传白葡萄酒配白肉、红葡萄酒配红肉的配酒通则。所谓的白肉除了海鲜、鱼肉和鸡肉之外，猪肉和小牛肉也包括在内。红肉则以牛羊肉和野味为主，鸭肉和鹅肉通常也被列为红肉。因为红肉的味道重，常配上浓重的酱汁，自然适合选择味道通常比较重的红葡萄酒。白肉的味道比较淡，做成的菜肴通常跟白葡萄酒比较合得来。不过，这样的通则却也常造成误解，因为不同的做法可以让肉类食材表现出不同的口感和滋味，



许多白肉料理也很适合红酒。不过，红肉料理要配白葡萄酒的机会反而就比较少。

### 浓淡相呼应

酒和菜之间的味道浓淡不能差距太大，才能为彼此增色，互添美味，两者之间要有一定程度的均衡。口味浓重的菜，相配的酒自然也要丰厚强劲，才能与之相呼应。特别是带甜味或浓稠酱汁的菜色，会让淡雅细致的葡萄酒变得清淡无味。相反，风格精巧的菜色，要是佐配浓重粗犷的葡萄酒，则酒味必然要盖过细腻的菜的味道。

### 协调的香味

不仅仅是考虑味觉上相合，葡萄酒与菜肴的香味是否协调也是选酒时要考虑的关键因素。香气重的菜肴，最好也要有香味够浓的葡萄酒来衬托。同样协调又彼此互补的香气常常是搭配成功的关键。例如用有酒酿樱桃香气的宝石红波特(Ruby)佐配黑森林蛋糕，或是用有玫瑰与荔枝香的玫瑰香甜酒配哈密瓜，不仅是口感，连香气都非常契合。

### 酸度

因为其酸味，葡萄酒得以成为最佳的开胃酒或佐餐饮料，可以让食物更清新爽口。特别是虾蟹蚌类的生猛海鲜，最适合佐配酸味高的白葡萄酒。浓腻的菜配上酸味高一点的酒，也可以变得更均衡可口。甜食配上多酸的甜酒也能降低甜味。不过，酸度太高的食物，却可能会破坏葡萄酒的均衡，特别是加了醋的各式沙拉以及醋渍的小菜，最好选择粉红酒或淡红酒等味道中性一点的葡萄酒。

### 甜度

带甜味的葡萄酒通常被认为只能搭配甜食，但事实上甜酒也适合用来搭配像肥鹅肝和蓝霉乳酪等浓稠且香滑圆润的食物。一些添加水果入菜或有酸甜酱汁的菜肴也可以试试淡一点的甜酒。因为甜味有减辣的作用，所以甜酒也被用来搭配口味辛辣浓重的菜肴。带甜味的菜通常不适合配干型的白葡萄酒或红酒，甜味很容易让酒变得干瘦，除非酒的酒精或甘油含量都很高，才能配上含有微甜分的咸食。

### 单宁

红酒中特有的单宁虽然在口中会产生干涩的感觉，却可以柔化肉类的纤维，让肉质细嫩。此外，单宁撑起红酒的骨架，让酒的口感更坚实有力，足以匹配咬感较坚韧的肉类。所以如果碰上牛排或羊排类的红肉菜色，可以选择单宁多一点的红酒。不过单宁遇到太重的咸味或甜味时常会产生些微的苦味，遇上海鲜时也有可能出现锈味，必须小心。

### 简单与丰富

法国的侍酒师普遍认为，简单的食物适合搭配简单的葡萄酒；口味精致丰富的菜肴，则需要味道丰富多变的顶级葡萄酒，才能让食物和酒相映生辉。不过，风味过于精彩复杂的葡萄酒，往往只能跟少数特定的菜色产生美味的连结；相反，越是简单的葡萄酒却反而越适合佐餐，更容易和各式菜色成为好搭档。同样，做法复杂、味道精巧的菜肴，要精挑细选才能找到适合的佐餐酒。但是简单的菜色却反而容易和大部分的葡萄酒





相搭配。

### 香料与香草

辛香料的香味和口感有时会是葡萄酒的杀手，但是有时却又是连结葡萄酒与食物的利器。添加许多香料的菜肴需要选择香气特别浓的葡萄酒，酒的口感最好浓一点，甚至带一点点甜味，才能支撑大局。此外，添加香料烹调常能让许多原本不适合红酒的海鲜料理也能佐配红酒。危险的辛香料像生蒜头或生葱，和大部分的酒都配不来，唯一可对应的是多酒精、少酸味的浓厚白葡萄酒。

### 烹饪酒

除了用来当佐餐酒之外，葡萄酒也经常被用来烹调。若碰上加了料酒的料理，要注意料酒和餐酒之间是否协调，口味相合。通常料理和佐餐会选用类似的酒款，以同一产区或同品种、但价格较便宜的酒来料理。不过，如果是用烈酒烹调而且还留有許多酒精的菜肴，则不太适合搭配葡萄酒。

### 烹调

烹调法有时比食材本身更能影响一道菜的主要味道。几种常见的烹调方法中，像油炸或油煎的方式，适合搭配酸味较高的白葡萄酒；清蒸水煮的方式可选择比较精巧、少橡木桶味的酒；炖煮则最好选酒精多一点的浓厚红酒；火烤可以考虑香气浓一点的酒；而炉烤优先选择细致均衡的酒款。

### 酱汁

食物淋上的酱汁或沾酱，也是选酒时需考虑到的要点。沾酱的种类非常多，可先分辨沾酱的质地和味道之后再考虑。稠密的酱汁要尽量选择口感强劲的酒，油滑质地的酱汁要偏圆润的酒。肉汁较自然则可依食材选酒，酸甜型的可以选带点甜味的酒，咸味重的要避开单宁重的红酒。酱汁中如有香料或料酒则可以依前述原则选择。

乳酪与红酒



### 酒的次序

如同品酒时的次序，一餐若搭配多种葡萄酒时，最好把清淡不甜且简单的酒安排在前面，白葡萄酒在前，红酒在后，干型的酒在甜型的酒之前，循序渐进，这样前面品尝的酒才不会干扰到后面的酒。西式菜色的安排也多少都按照这样的次序，所以在酒的排序上并不太难，从爽口的开胃香槟到配海鲜类前菜的干白葡萄酒，再到配鱼类主菜的成熟浓郁的白葡萄酒，以及配肉类主菜的红酒，再接着是搭配成熟乳酪的陈年红酒，最后才是配甜点的贵腐甜酒。不过，菜色安排也会有例外，特别是中式餐宴上，菜的搭配自有顺序，如果为了搭配葡萄酒，必须略作调整。

### 价格

葡萄酒的价格差别非常大，由于选择多，不见得要用很高的价格才能找到合适的酒。一种酒可以搭配许多种食物，一道菜也可以找到许多与其相配的葡萄酒，而且最适合的选择通常也不见得是最贵的。越昂贵的葡萄酒通常风格也越特别，能配的菜色反而比较少。

### 探险精神

当葡萄酒和美食佳肴搭配起来之后，葡萄酒的世界就变得更广阔多元。虽然过去的经验积累出许多餐酒搭配的原则，但是这些原则全都不是牢不可破的定律，唯有实际的品尝，才能确定酒与菜是否相合。特别是任何味道上的细微改变，都可能让餐酒的搭配产生新的可能，不仅让我们拥有新的味觉体验，而且时不时给我们意外的新发现。

## 各类葡萄酒与食物的搭配

葡萄酒的种类繁多，以味道不同来进行区分，可简略分成以下 16 种类型，它们在与食物的搭配上各有优点与专长。

### 清淡无桶味干白葡萄酒

干白葡萄酒口感清爽，酸度高，常有许多新鲜果味，非常适合作为餐前的开胃酒。配菜的话，最适合生蚝等蚌壳类的海鲜冷盘。清淡的蒸鱼，或氽烫白灼的海鲜也很对味。味道稍浓一点的，可以配简单烹调的鸡胸肉或猪里脊。乳酪方面则是常带酸味的山羊奶乳酪为最佳选择。

### 甘甜浓厚型干白葡萄酒

虽然干白葡萄酒中不含糖分，但是葡萄酒里的酒精和甘油却会产生圆润脂滑的口感，让一些干白葡萄酒显现甜润可口的滋味，可以搭配更有分量的菜色。这一类以霞多丽干白葡萄酒为典型代表，通常经橡木桶发酵培养，口感圆润，酒香也比较浓。与龙虾、甘贝和螯虾、螃蟹等做成的料理在口味上很契合；比较浓的，甚至可以配生煎鹅肝等较浓腻的前菜。加了鲜奶油酱汁的鱼或禽类也可选择这类白葡萄酒。不过，因为常有

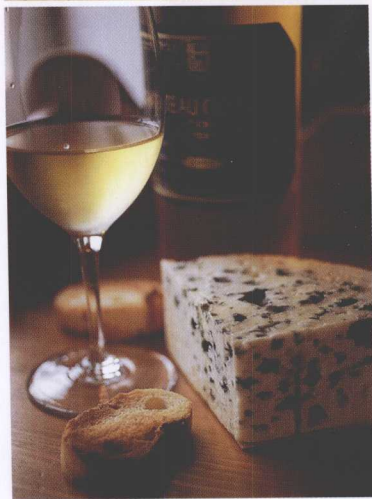
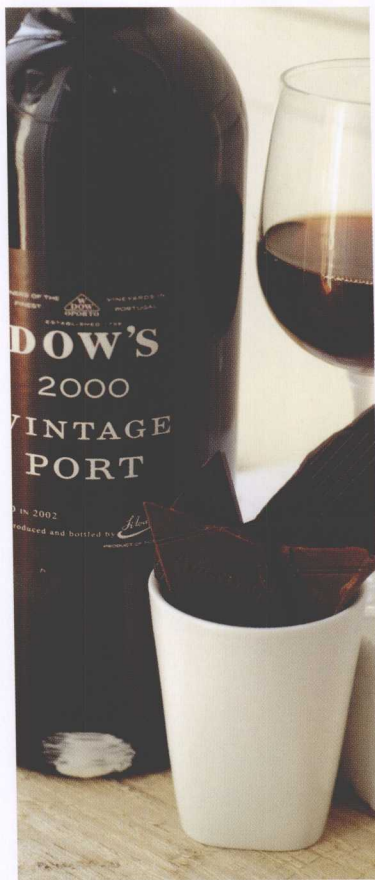
橡木味，最好避免搭配清淡做法的海鲜。

### 果香浓郁型干白葡萄酒

以格乌兹塔明那、玫瑰香及维欧尼等葡萄品种酿成的干白葡萄酒，常有热带水果、玫瑰、杏桃等浓甜的香味，而且口感偏圆润，酸度较低，独特的风味非常适合用来搭配香气重，或添加许多香料、口味奇特的菜肴。其中玫瑰香特别适合难配酒的芦笋，格乌兹塔明那适合配带酸味与香料味的泰式料理等。

### 半甜型白葡萄酒

带一点甜味的白葡萄酒，例如许多德国出产的丽丝玲，在西式的餐饮中比较少有配菜的机会，通常只是单喝。但是，这种类型的白葡萄酒和比较多辛辣味的印度菜、常带甜味的日本料理甚至有甜味的中式酱料，却反而特别契合。酒中的甜味让原本清淡的干白葡萄酒更有分量，加上原有的强劲酸味，不仅自身均衡，更可以和许多很有个性的酱汁，像咖喱、虾酱和沙茶等搭配。此外，酸度高、甜度低的甜点或以水果入菜常带甜味的菜色，都值得一试。



上：年份波特与黑巧克力  
下：蓝莓乳酪与贵腐甜酒





左：冰酒与甜点  
右：炸蟹饼佐干白葡萄酒

### 甜白葡萄酒

甜味重的白葡萄酒有许多种类型。因为贵腐霉菌的作用而制成的贵腐甜酒香气丰沛，口感极浓甜，常有浓浓的水果干、蜂蜜以及贵腐霉的香气，是最典型的甜白葡萄酒，波尔多的索甸是最著名的产区。通常饭后佐配甜点，也常被用来搭配肥鹅肝或是蓝莓乳酪。葡萄结冰后榨汁酿成的冰酒，因为酸味和甜味都很高，很适合搭配新鲜水果酿成的慕思或水果塔等。以风干的葡萄酿成的麦秆酒或圣酒 (Vin Santo)，则有较多的干果与香料香气，适合搭配焦糖、咖啡或核桃等干果制成的甜点。

### 粉红酒

干型的粉红酒大都属清淡型，以新鲜果香为主，简单顺口，冰凉饮用可以搭配非常多元的菜色。最适合搭配夏季较清淡的食物，如生菜沙拉、凉菜类和白肉等。此外也适合搭配地中海区使用大量橄榄油和蒜头调味的菜色。粉红酒的口感较中性，不易和其他味道起冲突，所以也经常用来搭配加了醋或生葱、蒜等较难搭配的菜肴。

### 清淡型红酒

味道比较清淡爽口的红葡萄酒，因为风格简单自然，特别顺口好喝，反而和大部分的食物都可以合得来。这些葡萄酒很常见，而且便宜，像是产自法国的博若莱、意大利的多切托 (Dolcetto)、瓦波利切拉 (Valpolicella) 和奇扬替 (Chianti) 等。这些红酒颜色浅，新鲜果香重，单宁含量低，几乎可搭配所有家常的简单食物，像肉酱面、比萨、火腿、腊肠、肝和肉酱做成的冷

肉冻和淡味乳酪等。它是最实用的佐餐葡萄酒。

### 细腻型红酒

以黑皮诺红酒为代表的细致红酒单宁紧致，口感精巧，最适合佐配以鸡肉、鹌鹑、火鸡等禽类烹调成的精致菜肴。浅龄时单宁稍重，香味较简单，可以配煎烤的牛排或小牛肉，陈年之后则相当适合炸鸡等野生动物料理。如果是产自寒冷地区的黑皮诺，通常口味清淡，酿成的红酒也很适合搭配鱼类料理。

### 强劲型红酒

这类红酒颜色深黑，口感强劲有力，单宁涩味重，很耐久放，是目前最受瞩目的红酒类型，非常适合肉类的食物，尤其是简单煎烤的牛排、羊排和鸭胸等。通常浅龄时黑浆果香味浓，但涩味重，不是特别可口，佐配带油脂的肉排可以变得更美味。波尔多的波亚克 (Pauillac) 红酒是其中的典型代表，搭配简单烹调的小羊排更能表现酒的高雅和丰富变化。

### 圆润丰厚型红酒

气候炎热的沿地中海地区，如法国南部和西班牙是这一类红酒的主要产区，另外澳洲与加州的炎热地区产的红酒也有类似风格。罗纳河谷地的帕佩新堡红酒是其中的典型代表。丰富的甘油和酒精让酒的口感肥腴丰厚，最适合搭配冬季长时间炖煮的肉类，也可搭配中式的炖肉和蹄膀。佐配浓厚酱汁的菜肴或红烧类的菜色也都可以尝试。陈年时更可搭配野味和成熟的牛奶乳酪。



### 清淡型气泡酒

简单、清爽型的气泡酒，如果是不甜的类型，最常用来做餐前的开胃酒。佐餐的话可搭配海鲜和清淡一点的肉类菜肴。如果是甜型的气泡酒，则可以配水果派或蛋糕等甜味较低的甜点。

### 细致型气泡酒

产自法国的香槟是这一类气泡酒的代表，Brut 类型的香槟常有非常爽口的酸味，相当适合当开胃酒，清爽却又强劲的口感更适合搭配虾、蟹、鱼、蚌等各式海鲜与水产料理，甚至也可以佐配更有个性或带酱汁的肉类料理。以白葡萄酿成的 Blanc de Blancs 香槟，口味清爽，以果香为主，是绝佳的餐前酒。带甜味的香槟像半干型或是甜型，则适合餐后的水果或甜点。

### 粉红香槟与气泡红酒

粉红香槟也可当开胃酒，但是却最常被用来佐配肉类料理，较成熟且比较浓厚的粉红香槟甚至可以用来搭配滋味浓郁的野味、煎烤羊排或成熟味浓的乳酪等。意大利的气泡红酒 Lambrusco，如果是甜度低的类型，可以搭配腊肠、生火腿和肉酱面等意式家常菜。

### 酒精强化干白葡萄酒

最常见的是西班牙的 Fino 和 Manzanilla 雪莉酒，口味特别干，香味细致独特。常作为餐前酒，或是搭配生火腿、乳酪等塔巴斯 (tapas) 小菜。经多年陈年型的 Amontillado 味道浓郁，有很多干果味，主要当做开胃酒佐配橄榄花生，或当餐后酒饮用。

### 酒精强化甜白葡萄酒

以香味特殊的玫瑰香葡萄酿成的甜白葡萄酒，有着香浓的新鲜水果香，这类酒精强化白葡萄酒须趁酒龄短时饮用，可搭配水果派和水果沙拉等甜点。若是陈年或氧化类型的甜白葡萄酒，如白波特酒或马德拉酒，香味较浓重，适合以核桃、葡萄干等干果制成的甜点，也可配口感滑润的蓝莓乳酪。

### 酒精强化甜红酒

此类酒以葡萄牙的波特酒和法国的班努斯 (Banyuls) 为代表，可搭配口感圆润的乳酪以及甜点。含有单宁和糖分的甜红酒比任何其他葡萄酒都还适合搭配以巧克力做成的甜点。比较简单的黑巧克力片可以选择浅龄、颜色深的宝石红波特，含有橘子或焦糖口味则比较适合较陈年波特 (Tawny)，若是口味精巧丰富的巧克力糖，不妨采用特优年份的波特酒。波特酒主要用作搭配甜点的餐后酒，不过在法国也被当做餐前酒饮用。此外，有些野味料理常会添加浆果煮成咸甜带酸的浓厚菜肴，这时也可以考虑选择搭配甜红酒。



■ 红酒鳗鱼是佐配波尔多红酒的传统地方菜





## 第9章

## 葡萄酒的侍酒法



侍酒师是在餐厅中专门负责葡萄酒服务的专业工作人员，包括建立餐厅的酒单、提供选酒的建议以及所有有关葡萄酒的服务

侍酒是西式餐饮服务中重要的一环，正式的西式餐厅中常有专职的侍酒师负责葡萄酒的侍酒服务。正确的侍酒不仅让葡萄酒表现应有的风格，甚至可以提升原有的价值和品质。但是错误的侍酒方式却可能尽失葡萄酒的品质。所以不仅是在餐厅，即使平日的品尝或在家佐餐都应该特别注意正确的侍酒方法。

## 运送

因为震动会暂时影响葡萄酒的品质，所以经过长途运送之后，葡萄酒最好静置一两天之后再饮用。短距离的移动也要尽量避免摇晃。

## 温度的调节

温度对于品尝结果有着绝对的影响，因

此将不同的葡萄酒在饮用前先调整到各自适饮的温度，是一项重要的准备工作。红酒在冬季可以直接在室温下品尝，夏季应避免超过 20℃，可利用冰箱降温。白葡萄酒、粉红葡萄酒或气泡酒则必须放入冰箱冷藏一到两个小时，慢慢降至适饮温度再品尝。冰桶加入水及冰块可让温度快速下降，15 分钟就可以降至 8℃，但是却会让香气封闭、影响品质，最好避免使用这种方法。

## 适饮期

葡萄酒在成熟的过程中，会产生不同的变化（请参考第 5 章），有的在酒龄短时并不可口，必须等酒成熟到“适饮期”再品尝。只是适饮期依产区、酒庄、年份的不同而有所差异，除了依个人经验累积评估之外，也

## 葡萄酒的适饮温度表

红酒	温度/℃	白、粉红酒	温度/℃	甜酒	温度/℃
清淡富果香型	12~14	清淡型	7~10	较清淡甜红酒	14~17
中等酒体	13~16	浓郁型	12~16	较浓郁甜红酒	15~18
浅龄单宁重红酒	14~17	半干型	7~9	清爽型甜白葡萄酒	4~6
成熟红酒	15~18	一般气泡酒、香槟	6~8	玫瑰香甜白葡萄酒	5~7
新酒	10~12	年份香槟	10~12	浓郁型甜白葡萄酒	8~10



可参考葡萄酒指南与杂志的建议。

### 开瓶

大部分的葡萄酒是用软木塞封瓶，必须使用专用开瓶器才能开瓶。开瓶器的种类相当多，最常见的是一种被称为“侍者之友”(Waiter's Friend)的开瓶器。而瓶口多有金属或塑胶封套，也有些使用蜡封，无论使用哪一种开瓶器，都必须先切开或割除这些封套。

### 无气泡葡萄酒的开瓶方法

#### 侍者之友开瓶器

1. 沿着瓶口突出的下缘切开封套并利用刀片勾除封套。
2. 用蘸湿的布清洁瓶口。
3. 将螺旋垂直旋入软木塞之后，以一端的支架顶住瓶口，拉起开瓶器的另一端，将软木塞慢慢拔出。为避免葡萄酒喷洒出来，可在软木塞完全拉出之

前停止，直接用手小心拉出软木塞。

4. 有些软木塞会残留细菌，使酒受到污染而产生怪味，可闻一下软木塞是否有异味。

#### Ah-so 开瓶器

当葡萄酒的软木塞因为脆弱而不易采用螺旋钻入方式时，Ah-so 开瓶器是很好用的工具。利用开瓶器的金属片左右摇晃插入软木塞与瓶颈的缝隙中，全部到底后以旋转的方式拉出软木塞。

### 气泡酒的开瓶方法

瓶内有压力的气泡酒，不需使用开瓶器就可开瓶，不过在去除封套后，软木塞容易弹飞出来，因此要特别注意安全。开瓶速度太快容易造成巨大声响，不仅气泡与酒会飞溅出来，也可能影响酒的风味。撕开金属封套后，再除去封盖的铁丝，然后一手盖握住

上：各式葡萄酒杯与醒酒瓶

1. 勃艮第红酒杯 (Pinot Noir, Nebbiolo)
2. Syrah 杯 (Shiraz, Grenache, Mourvèdre)
3. 波特酒杯
4. 宽身醒酒瓶
5. 专业无脚品尝杯
6. Riesling 杯
7. 白葡萄酒杯
8. Chardonnay 杯
9. Tempranillo 杯 (La Rioja, Ribera del Duero, Toro)
10. 波尔多杯 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)
11. 雪莉酒杯
12. 窄身醒酒瓶
13. Sangiovese 杯 (Chianti Classico, Brunello di Montalcino)
14. 香槟与气泡酒杯

中：Waiter's friend 开瓶器

下：Ah-so 开瓶器







上: Waiter's Friend 开瓶器的开瓶程序  
下: 换瓶醒酒



瓶塞,另一手慢慢转动瓶身,等到快转开时,利用手劲儿开一缝隙让压力洩出后,再完全取出瓶塞。

的醒酒瓶以免香气太快散失。遇到太脆弱的陈年酒,最好避免换瓶,以免氧化速度太快而散失香气。

### 醒酒与换瓶

葡萄酒刚开瓶时有时会显得香气封闭或有一些不是很干净的气味,这些问题有时可以通过提早开瓶来解决。这样的程序俗称为醒酒。醒酒是让酒接触空气,方便香气散发出来,或除掉一些可能存在的还原怪味。不过,只是把酒打开,在狭窄的瓶口空间中,葡萄酒和空气接触的面积非常小,即使提早几个小时,对整瓶酒来说,能产生的影响也相当有限。如果需要对酒有更大的改变,跟空气有更多的接触,可以试着进行“换瓶”。

换瓶是将开瓶后的葡萄酒倒入醒酒瓶中。醒酒瓶通常有比较宽的腰身,可以让葡萄酒与空气接触的面积增大,酒倒入瓶中的过程更能增加与空气混合的机会。一瓶浅龄多涩味的红酒可以通过这样的方式让单宁因氧化变得较柔和可口一点。但换瓶并不一定保证酒会变得比较好喝。

陈年的红葡萄酒经常会在瓶中留下许多沉淀物,换瓶的另一个功能就是要除去瓶底的酒渣,此时必须先让酒瓶直立静置一天以上。换瓶时要在蜡烛手电筒等背景光源前进行,开瓶后,将酒缓慢且不间断地倒入醒酒瓶中,等瓶颈一出现酒渣时马上停止。因为陈酒比较脆弱,容易氧化,应选择瓶身较窄

### 酒杯的选择与斟酒

葡萄酒最好使用高脚杯,以避免手的温度传导至酒,并挑选透明无雕琢的酒杯以方便观察酒的颜色和气泡。为了凝聚香气,杯口最好向内缩,酒在杯中摇晃之后可以帮助香气的散发,因此选择够大的杯子是必要的。有些葡萄酒产区会有传统的杯型,许多酒杯厂也会针对不同的品种或产区设计特殊的杯型(请参考附图),让不同类型的酒有最佳的香气与口感表现。为了让酒香有足够的空间散发,斟酒只要倒至酒杯的 1/4 到 1/3 即可,以免摇杯时溢出。气泡酒因为酒香随气泡散发,故不需摇杯,可直接倒至七到八分满,以方便观察气泡。

### 上酒的顺序

先白而后红、先淡而后浓重、先不甜而后甜、先浅龄的酒而后陈年的酒是一般的上酒顺序。若等级差别太大,可考虑先上普通的酒款而后再上精彩的酒款。总之,要避免排在后面的酒被前一瓶酒的味道所干扰。



ISO 标准杯









## 第二部分

# 全球葡萄酒产区

曾经，葡萄酒被分为新与旧的两个世界——来自古老欧洲、讲究传统与地方风味的葡萄酒，对比出，产自新大陆、强调行销与市场的单一品种葡萄酒。但是，不过是 20 年的光景，葡萄酒世界已经不再是新与旧的分野，而是由迎合全球化市场流行口味的无国界葡萄酒，对比出，拥有独特风格的地方风味葡萄酒。当源自法国，强调葡萄酒反映地区风土特色的 terroir 理念，被各地的葡萄农贯彻到全球各地无论新旧的产区之后，一个百家争鸣的葡萄酒新版图已然诞生。



## 第10章

# 法国 (France)

在全世界所有产国中，法国不仅拥有最多元的葡萄酒风格，也是生产数量最繁多的精彩葡萄酒的国家，同时也有着最多的顶级酒庄。即使大部分新兴葡萄酒产区不再刻意模仿法国葡萄酒，但法国仍是影响全球葡萄酒业最深的地方，现在全世界最受欢迎的葡萄品种大多原产自法国，而且波尔多风格、勃艮第风格、罗纳河风格以及香槟等都仍一直是葡萄酒类型中的重要典型。

法国得以成为最优异的葡萄酒产国并非偶然，一方面得益于深厚的葡萄酒传统，同时有着西欧最多变的自然环境，濒临大西洋又临地中海，靠海又深处内陆，加上阿尔卑斯山与中央高原的阻隔，南北与东西间有着巨大的自然差异；数百年来累积的经验与传统，在各产区种植了最适合当地环境的葡萄品种，酿造出许多具有地方风味特色的葡萄酒。特别是法国的地理位置提供了许多葡萄种植极北的临界点，让法国得以生产出风格优雅均衡的葡萄酒。

为了将各地珍贵的葡萄酒传统与地方特色保存下来，并且维护葡萄酒的品质，法国自1936年开始，建立了全世界最完善的葡萄酒分级制度以及葡萄酒法律，并且成为其他欧盟国家建立分级制度的范本。产自法国的葡萄酒共分为四个等级，等级越高，生产的规定越严格，产区的范围也越狭小精确，单位产量也越低。每一瓶法国出产的葡萄酒都属于四个等级中的其中一个，而且也必须在标签上明显标示。

法国最高等级的葡萄酒称为AOC法定产区等级，是“Appellation d'Origine Contrôlée”的缩写。自1936年创立以来，目前全法已经有470个以上的AOC法定葡萄酒产区，占全国一半以上的产量。在同一地区内的各AOC之间也可能有等级的差别，通常产地范围越小，葡萄园位置越详细，规定越严格的AOC，等级越高。每一个AOC法定产区都会界定出完整的范围，种植特定的葡萄品种，每公顷葡萄树种植的密度、产量也都有限制，葡萄在规定的采收日之后才能采收，并且要达到设定的成熟度。酿成的酒除了要经过检验，也要通过委员会的品尝，装瓶之后标签上的用字与标示也都有规范。AOC制度虽然保留了许多传统风味的葡萄酒产区，但是因为产区与酒庄太多，有些法定产区也会出现好坏差距很大的问题。优良地区葡萄酒（VDQS）比AOC低一等，一些较不出名或没有悠久历史的产区在升为AOC等级

之前，先给予VDQS等级，比较少见，只占法国1%的产量。并将于2010年之后取消此等级以简化分级系统。

地区餐酒（Vin de Pays）是法国越来越受重视的等级，约占法国三分之一的产量，全国现有150多个地区餐酒产区。地区餐酒对于产酒的规范较少，也较不严格，而且并不一定要生产传统风味的葡萄酒，让酒庄和酿酒师有较多自由发挥的空间，也比较容易跟随市场作出改变，酿出价廉物美的葡萄酒。普通餐酒（Vin de Table）则是法国最低等级的葡萄酒，依规定不能标示产区或品种，也不能标示年份或以城堡（château）命名，是最简单廉价的法国葡萄酒。



法国 (France)



## 法国葡萄酒标签导读

## 波尔多



## 法国葡萄酒标签常见用语

Appellation d'Origine Contrôlée(AOC):

法定产区等级葡萄酒

Blanc: 白葡萄酒

Brut: 最常见的香槟类型, 酒中每升含糖低于 15 克

Cave Cooperative: 酿酒合作社

Château: 城堡酒庄

Demi-sec: 半干型葡萄酒, 含些许糖分

Domaine: 独立酒庄

Grand Cru: 特级葡萄园或列级酒庄

Grand Vin: 顶级酒(无任何约束的用语)

Mis en Bouteille au Domaine: 在酒庄装瓶

Millésime: 年份

Monopole: 独家拥有葡萄园

Négociant: 葡萄酒商(向葡萄农购买葡萄或已酿好的葡萄酒)

Premier(1<sup>er</sup>) Cru: 一级葡萄园或一级酒庄

Propriétaire Récoltant: 自产和自酿的葡萄农

Rosé: 粉红葡萄酒

Rouge: 红葡萄酒

Sec: 干型葡萄酒, 不含糖分

Vin: 葡萄酒

Vin Doux Naturel: 天然甜葡萄酒(加烈酒的一种)

V.D.Q.S.: 优良地区葡萄酒(是 Vins Délimités de Qualité Supérieure 的简称)

Vieilles Vignes: 老树

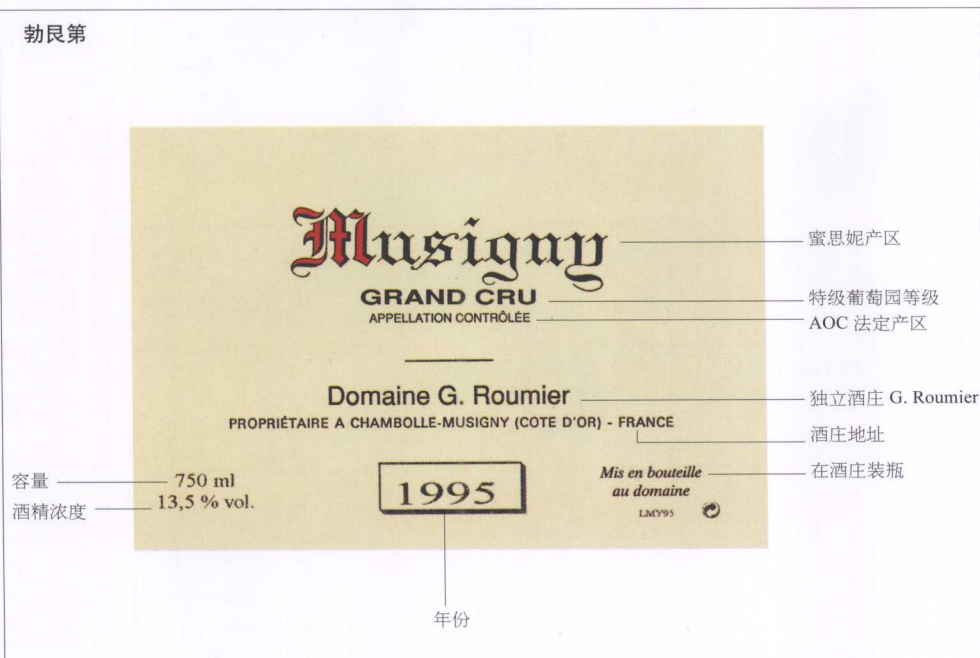
Village: 村庄, 有时加于法定产区名之后, 表示较优良村庄产的葡萄酒

Vin de Pays: 地区葡萄酒

Vin de Table: 日常餐酒

Nouveau / Primeur: 新酒

## 勃艮第





# 波尔多 (Bordeaux)



由于大河的切割，波尔多分为左岸、右岸与两海之间三个产区

波尔多是全世界最著名、也是法国最大的优质葡萄酒产区，2.3 万公顷的葡萄园全部位于波尔多市所在的吉伦特省（Gironde）内，分属于 57 个不同的法定产区，多达 1.25 万家酒庄与 400 多家的酒商，每年出产 6.8 亿升葡萄酒。波尔多的名气是由区内知名的城堡酒庄和他们所生产的顶级葡萄酒所建立起来的，虽然，他们的数目不过 200 家。波尔多是少数对酒庄进行分级的葡萄酒产区，这个制度更加提升了波尔多顶尖城堡酒庄的知名度。

波尔多特别以生产风格高雅、古典均衡，同时又相当耐久的红酒闻名，通常以赤霞珠和梅洛这两个原产于波尔多、却风行全球的品种为主，再添加其他品种调配

酿成。而这些以波尔多风格（Bordeaux style）或波尔多调配（Bordeaux Blend）为名的葡萄酒，正是全世界最主流、也最受欢迎的红酒类型。虽然现在波尔多早已不是唯一生产这种顶尖红酒的产区，但却还是这类红酒中最经典的典范。

除了红酒，波尔多也盛产以塞米雍混合白苏维翁酿成的干白葡萄酒和贵腐甜酒。前者虽然大多清淡爽口，但也有少数在橡木桶酿造的精彩干白葡萄酒。波尔多的贵腐甜酒则有非常华丽浓甜的表现，是全球最著名的甜酒产区之一。

## 气候与地形

波尔多位于法国西南部的大西洋岸，北纬 45 度线正穿过波尔多北郊，属温带海洋性气候区，墨西哥湾暖流经过波尔多附近的海岸，带来温暖而且稳定的气候，全年降雨量 900 毫米，很少有春霜或冰雹的威胁，相当适合葡萄的种植。不过，和地中海岸等其他主要红酒产区相比，波尔多的气候还是较为凉爽，例如全球风行的赤霞珠，在原产地波尔多却只在少数的地

方可以完全成熟。波尔多的葡萄园相当广阔，各地的环境并不相同，源自中央高原的多尔多涅河（Dordogne）和源自比利牛斯山的加隆河（Garonne）与汇流之后的吉伦特河，将波尔多切分成左岸、右岸和两海之间（Entre Deux Mers）三大部分。

### 左岸

左岸地区位于吉伦特河及加罗讷河左岸往西一直到大西洋岸之间，这里因为离海较近，受到较多暖流的影响，是波尔多气候最温和的地方。也因为靠海，主要是平坦的沙质地形，覆盖着大片的松林，河岸边的低地排水性差，布满肥沃的冲积土质。

严格来说，左岸大部分的土地都不适合种植葡萄，仅有的优质葡萄园都位于河岸附近，由砾石堆积成的一些低矮小圆丘上，只占左岸一小部分的面积。这些珍贵的砾石地，具有贫瘠、容易扎根、储存热能、反射光线而且排水性特佳等很多优点，是生产高级葡萄酒的绝佳土质，特别是在波尔多的环境里，比较晚熟的赤霞珠葡萄，没有种在砾石地上就很难达到足够的成熟度。波尔多左岸由北到南包括梅多克、赫拉弗（Graves）和索甸产区，最佳的葡萄园几乎都位于这样的砾石区，只是砾石的大小和混合沙质的比例有所不同。

### 右岸

吉伦特河和多尔多涅河右岸因为离海较远，气候比左岸凉爽。地质条件也完全不同，高低起伏的变化大，土质的结构也更复杂。原本石灰质平台的地形因为地层变动，以及河流的侵蚀堆积作用，造成了断层、斜坡、河阶及各式高低不平的地形。最常见的是覆盖沙质黏土的石灰质平台，也有崩塌的岩块所堆成的斜坡，另外也有硅质河沙和砾石组成的平地或低丘等，这些不同的地质环境都适合种植葡萄，只是葡萄的风格不同。

多黏土与石灰质的土壤不适合种植赤霞珠，主要种植梅洛和品丽珠。利布尔讷市（Libourne）附近的圣埃米里翁、宝物隆和弗朗萨克（Fronsac）是主要精华产区。

### 两海之间

加罗讷河和多尔多涅河之间的土地因为夹在两条大河之间，称为两海之间。是一大片呈波状的石灰质平台，在中央及北部覆盖了一层混合沙质与黏土的较肥沃土壤，主要生产干白葡萄酒和以梅洛为主的简单红酒。平台的西南部沿着加罗讷河右岸有长条的隆起地形，有较多陡峭的山坡，主要生产甜型的白葡萄酒以及较粗犷多单宁的红酒。

### 历史

波尔多邻近地区在罗马时期曾经有过葡萄园，不过之后便消失了，直到千年之后才又发展起来。12世纪中期，法王路易七世的前妻、阿基坦公国的女公爵亚丽耶诺（Aliénor

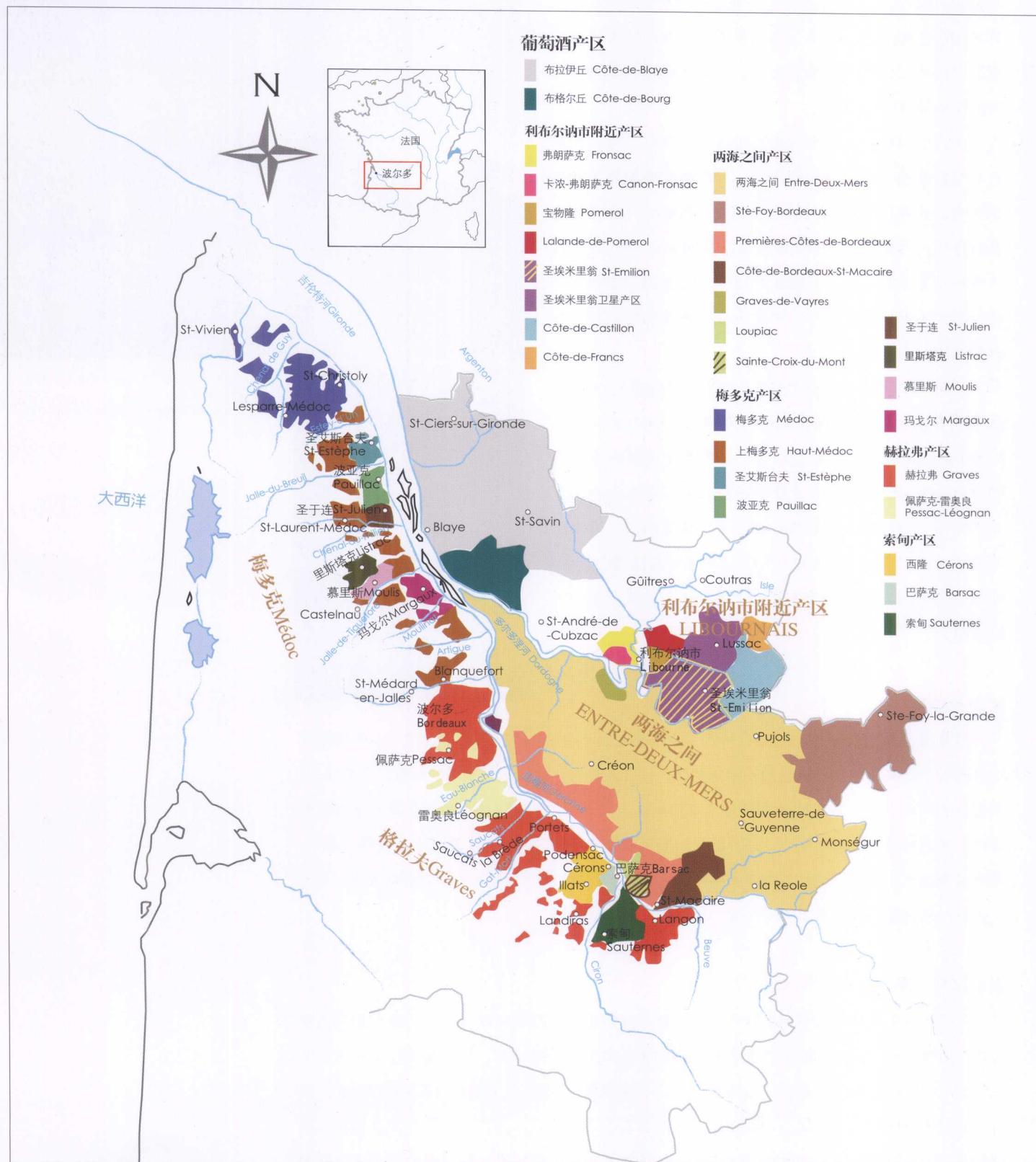


上：波尔多右岸的圣埃米里翁产区

下：多尔多涅河畔的利布尔讷市是波尔多右岸的酒业中心



# 波尔多 (Bordeaux)



d'Aquitaine) 改嫁英王亨利二世, 波尔多所在的阿基坦便成为英国的土地长达 300 年。波尔多港因为扮演两地联系的枢纽而成为北海的商业中心之一, 波尔多葡萄酒也因为在英国享有多项特权而兴起。

在这个时期, 波尔多的葡萄园主要分布在右岸, 左岸只有邻近波尔多的赫拉弗产区, 目前波尔多最著名的梅多克在此时期还依然以出产玉米为主。当时生产的葡萄酒是混合红、白葡萄酿成的淡红葡萄酒 (clairet), 这也是英文中将波尔多葡萄酒称为 Claret 的由来。这些装在木桶中的葡萄酒很难保存超过一年, 和现今波尔多红酒耐久存的特性相差甚远。

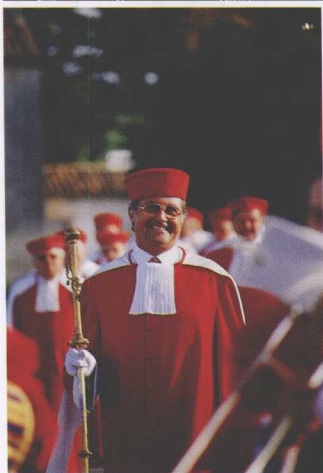
直到 17 世纪中期, 波尔多才开始酿造优质耐久的红酒, 最早由 Château Haut-Brion 城堡酒庄带头, 生产当时称为 New French Claret 的新式波尔多, 以符合英国新兴布尔乔亚阶级的需求。当时, 在左岸的赫拉弗以及刚兴起的梅多克迅速地出现许多生产高级红酒的大型城堡酒庄。右岸因为以小型酒庄为主, 约到 18 世纪末才普遍发展优质的红酒。18 世纪可称为波尔多的黄金时期, 建立了今日波尔多的大略面貌。

### 波尔多酒商

波尔多葡萄酒的销售方式相当特别, 大多通过酒商销售 (约占 70%)。波尔多的酒商不仅自己生产葡萄酒, 代销独立酒庄的葡萄酒, 而且还拥有销售顶级葡萄酒的特权。在波尔多, 大部分的列级酒庄与知名酒庄通常都不直接卖酒, 而是通过中介, 先卖给波尔多几家合作的酒商, 然后再转卖给其他酒商、国外的进口商及法国其他地区的大盘。在第一次世界大战前, 酒商甚至还负责这些顶级波尔多的培养, 当时即使连顶级的五大酒庄都是由酒商装瓶, 酒标上也会标示装瓶酒商的名字。

### 新酒预售 (Vente en Primeur)

顶级的波尔多虽然常常需要十年以上的陈年, 但是当地却在采收半年之后就开始预售葡萄酒。顶级的波尔多葡萄酒通常要在酿造后的第三年才会开始上市。但知名酒庄会在上市前先预售一部分的葡萄酒给酒商, 以取得资金。在采收隔年的三、四月间, 波尔多的中介、酒商与来自各国的买主和媒体会群集波尔多, 品尝新酒评估品质。之后酒庄会分多次预售, 第一批通常在 5 月间释出, 酒商依据酒庄订出的价格买入之后再分批预售给进口商或一般的客



上: 波尔多右岸的葡萄园有相当悠久的历史, 比左岸早了 500 年

下: 圣埃米利翁执行团是当地酒业的兄弟会组织





上：梅洛是波尔多种植最广的葡萄品种  
下：品丽珠只在波尔多右岸才较受到重视

户。由于是预售，通常价格比较便宜，但是也存在一定的风险。

### 葡萄品种

身为全球最知名的葡萄酒产区，波尔多曾是全球许多新兴产区效仿的对象，许多波尔多的葡萄品种也在全球更多产区大量种植。波尔多以产红酒为主，白葡萄酒仅占七分之一，葡萄以黑色品种较为重要，梅洛的种植面积最大，远超过更知名的赤霞珠。

### 赤霞珠

虽然赤霞珠对环境的适应能力很强，但因为较其他波尔多品种晚熟，需要更多的阳光和温暖的气候，主要种植于温度较高的梅多克和赫拉弗等左岸产区，而且必须种植于排水性好的砾石地，才容易达到应有的成熟度。在波尔多其他地区则只有小比例的种植。近年来种植面积逐渐缩小，改种较易成熟的梅洛葡萄。

波尔多的梅多克几乎是赤霞珠在西欧的极北产区，也因此表现出较为严肃的风味，细致高雅且略偏瘦，但是却相当耐久存。颜色深，涩味重，有坚硬的口感，酒体强劲，必须经过陈年才适饮，浅龄时紧密艰涩，很难入口，通常添加较柔顺的梅洛及品丽珠加以柔化。赤霞珠的酒香变化多，浅龄时以黑色浆果香为主，以黑醋栗果香最为常见。不太成熟的年份会有青草和青椒等植物气味。

### 梅洛

原产自波尔多，有丰沛的果味与性感丰盈的口感，是波尔多种植面积最广的品种。除了浓郁好喝外，早熟且产量大，也受到葡萄农的喜爱。梅洛以浓郁的果香著称，酒精含量高，单宁较为柔顺，口感圆润厚实，酸度也较低。单宁不像卡本内那般坚硬紧致，颗粒稍粗，但是浅龄时就可以品尝。在较凉爽的右岸表现最好，其中宝物隆是最精彩的产区，在村内的黑色黏土地上有特别强劲且细致的表现。另外，圣埃米里翁也生产优质的梅洛。通常这两地产的红酒主要以梅洛为主，再混合一些品丽珠。

### 品丽珠

品丽珠的风格介于赤霞珠和梅洛之间，酒的颜色深、单宁重、也耐久存，但不及赤霞珠坚硬，也不及梅洛丰满，比较中庸均衡，在波尔多地区大多扮演配角。除了右岸的圣埃米里翁之外，种植面积不大。品丽珠常见的酒香中除了浆果香之外，以紫罗兰花香和带点石墨及矿石的香气最特别，混合一点常可以让酒香更丰富。

### 其他黑葡萄品种

其他黑葡萄品种还有马尔白克，在波尔多的表现并不好，口感柔弱，香味较不细致，只

是在调配时加入一点。另外还有梅多克地区的小维多 (Petit-Verdot)。虽仅是配角，但小维多在好年份时能生产出颜色很深、单宁很强的红酒，而且酒香浓郁，香料味重，非常适合用来调配，添加比例很少超出 5%。但因属晚熟型品种，品质不是很稳定。

### 白葡萄品种

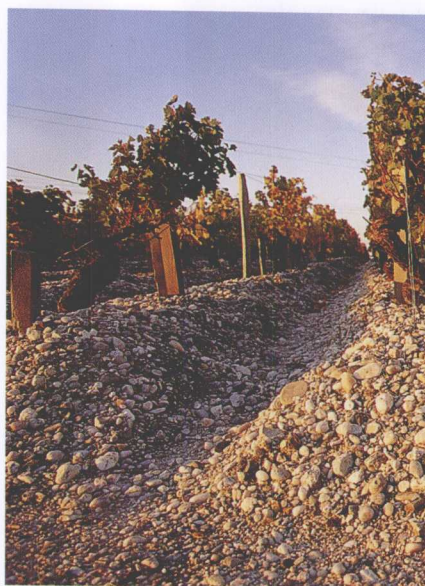
波尔多的白葡萄酒以白苏维翁和塞米雍两个风格殊异的品种为主，不论是酿成干白葡萄酒或是贵腐甜酒，大多由这两个彼此互补的品种混合而成。塞米雍皮薄，酸味低，甜度高，香味不多，但耐久放，风格比较朴实，不是很讨人喜欢，但是酿成贵腐甜酒时却有非常浓郁的香气与甜润丰满的口感，是波尔多主要贵腐甜酒产区的最重要品种，以索甸最为著名。白苏维翁酸度高，香气浓，浅龄时就很可口，波尔多的干白葡萄酒一般都以白苏维翁为主，混合一些塞米雍。波尔多的干白葡萄酒大多清淡简单，但在佩萨克-雷奥良也产用橡木桶酿造的浓厚类型。部分波尔多白葡萄酒也会添加一点带麝香葡萄香气的蜜思卡岱勒 (Muscadelle)，主要为了让酒香更丰富，添加的比例通常仅为 3%~5% 而已。

### 波尔多调配 (Bordeaux Blend)

虽然波尔多的葡萄品种大多是国际知名的品种，在其他国家经常被标示在标签上，但是大部分的波尔多葡萄酒跟法国南部大部分的葡萄酒产区一样，几乎全都是混合多种葡萄酿成，很少单独装瓶，更不会标示品种名。因为气候的关系，在波尔多的大部分地区，无论是黑色或白色葡萄，单独用一个品种都很难酿成均衡协调的酒，通常必须通过混合不同品种的特性，取长补短，方能调配出最丰富、也最完美的酒来。

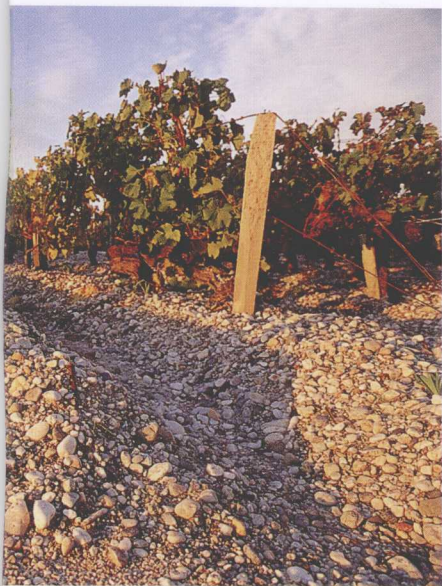
赤霞珠和梅洛葡萄酒是全球最常见的红酒，但是所谓的波尔多调配更是另一种主流，主要都是以赤霞珠与梅洛为主体，混合一些品丽珠，偶尔加些马尔白克和小维多。在酿酒的理念上不表现单一品种的特性，而是通过这五个品种的不同风味与特性，混合出绝佳的香气与均衡口感。虽然比较小众一些，以塞米雍和白苏维翁混合的白葡萄酒，也是白葡萄酒版的波尔多调配典型，在其他地区也有许多效仿的例子。

在混合调配上，波尔多每家城堡酒庄过去通常每年只推出一款酒，近几十年来为了提高葡萄酒的品质，知名的波尔多酒庄除了推出被称为 **grand vin** 的城堡酒之外，也常推出价格比较便宜、称为 **second vin** 的二军酒。在酿酒的概念上，二军酒除了采用达不到 **grand vin** 水准的酒来调配，因为通常挑选较年轻葡萄树所生产的葡萄酿造，较少采用新橡木桶培养，果香较多，口感也比较柔和顺口，通常较早即可以品尝。



一级酒庄玛尔戈堡的葡萄园。在地势平坦低洼的梅多克，必须靠着贫瘠的砾石地才能生产出顶级耐久的红酒





### 分级制度

因为产区广阔，波尔多区内有 57 个 AOC 法定产区，大致可以分为三个等级。

#### 地方性法定产区

这一等级的种植面积最广，产量也最高，以 Bordeaux 最常见。其他如干白葡萄酒 Bordeaux sec，条件与品质较好一点的 Bordeaux supérieur，甚至气泡酒 Crémant de Bordeaux 都属于这一等级。此外，在两海之间有七个地方性 AOC 法定产区，像专产干白葡萄酒的 Entre-Deux-Mers，产自台地西南边涩味重、口感坚实的 Premières Côtes de Bordeaux 等。

在右岸也有几个地方性 AOC 法定产区，包括吉伦特河岸的 Blaye 和 Côtes de Bourg，主产清淡干白葡萄酒和较为粗犷的红酒。在尔多涅河右岸则有 Côtes de Castillon 和 Côtes de Francs，风格与邻近的圣埃米里翁类似，有不少高品质的新兴酒庄。（自 2007 年份开始，Premières Côtes de Bordeaux、Côtes de Blaye、Côtes de Castillon 和 Côtes de Francs 共同合并为 Côtes de Bordeaux 产区）

#### 地区性法定产区

风格更独特与酿酒水准更高的区域属于这一等级。像出产强硬红葡萄酒的梅多克（Médoc）和上梅多克（Haut-Médoc），以及红白葡萄酒皆有的赫拉弗（Graves）等，都属于这一等级。

#### 村庄级法定产区

以出产顶级葡萄酒而闻名的村庄则得以成立村庄级的法定产区。如赫拉弗区的佩萨克-雷奥良（Pessac-Léognan），上梅多克的玛尔戈（Margaux）和波亚克（Pauillac），产贵腐甜酒的苏特恩（Sauternes）和巴萨克（Barsac）以及右岸的宝物隆（Pomerol）和圣埃米里翁（Saint-Emilion）等二十几个村庄级 AOC。

### 酒庄的分级

在波尔多除了产区分级，也有四个产区针对酒庄所做的分级。其中以因应 1855 年巴黎万国博览会所做的排名最著名。当年波尔多商会为了选出品质最优的酒参展而有此名单产生。排名的次序是由葡萄酒经纪商依照当时的市场价格，选出 78 家酒价最贵的城堡酒庄参展。红酒部分有 57 家酒庄入选，统称为列级酒庄（Grand Cru Classé），其中再细分为五个等级，排名一级的有四家，是最高等级。这份名单因为几乎全是梅多克的酒庄（除了 Château Haut-Brion 属赫拉弗区），后来被当成梅多克的酒庄排名。因为酒庄的分合或荒废消失，目前总数为 61 家。

白葡萄酒有 21 家入选，全都是生产贵腐甜酒的酒庄，又分为三种等级，排名最高的是优等一级（Premier cru supérieur），仅有 Château d'Yquem 一家入选。之后是一级和二级，现在总

数为 27 家。这份名单后来也成为索甸与巴萨克列级酒庄名单。一个半世纪以来，只有在 1973 年将 Château Mouton-Rothschild 升为一级酒庄，其余均无改变。

梅多克从 1932 年开始有中级酒庄 Crus Bourgeois 的排名，但在 2003 年改革后才得到正式的认同，分成三个等级，包括最好的“Cru Bourgeois exceptionnel”、“Cru Bourgeois supérieur”以及“Cru Bourgeois”，每 10 年重新评选一次（这个分级在 2007 年 2 月因程序问题而被法院取消。将于 2009 年再次进行分级）。赫拉弗也有列级酒庄，分为红酒与白葡萄酒两份名单，

在 1935 年时评选出红酒的特等酒庄，白葡萄酒的部分则在 1959 年才完成。特等酒庄间没有再细分等级。圣埃米里翁在 1955 年也建立列级酒庄制度，共分第一特等酒庄（Premier Grand Cru Classé）和特等酒庄（Grand Cru Classé）两种，前者等级最高，还细分成 A 和 B 两种。排名由委员会每隔 10 年依照酒的品质、价格等自然条件作排名的修正。

## 葡萄酒产区

### 梅多克（Médoc）

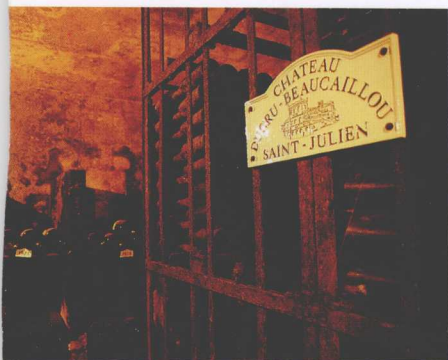
虽然发迹最晚，但梅多克的知名度却是最高的。葡萄园由波尔多市北郊沿着吉伦特河左岸形成宽 5~12 千米的条状向北延伸 80 千米，大约有 1.5 万公顷。因为离海近，是波尔多最温暖潮湿的产区。南北分为上梅多克（Haut-Médoc）和下梅多克（Bas-Médoc）两区。南边的上梅多克因位居上游而得名，但酒的水准和地势也比较高。不过，上梅多克海拔最高的地方也不到 50 千米，在全球顶级产区中相当少见。

梅多克因为有排水性好、贫瘠又吸热的砾石圆丘，而得以酿出精彩的红酒，赤霞珠唯有在这样的环境才有好的表现。不过，圆丘并不多见，大多集中在吉伦特河岸附近。其他混有沙质或黏土的砾石地则大多种植梅洛。梅多克红酒通常会加一点品丽珠和小维多，甚至一点点马尔白克。这里出产的红酒有既紧密又细致的单宁，口感结实且内敛均衡，带着严谨节制的古典主义风格，是全波尔多最优雅也最耐久放的红酒。梅多克地区因为葡萄酒业发展较晚，大部分的城堡酒庄都拥有较大规模的葡萄园，过去酒庄主多为地主、布尔乔亚阶级或贵族，近年来更常成为金融保险业或跨国集团的产业。以梅多克为代表的左岸地区不仅和勃艮第的小农制独立酒庄不同，也和右岸以仅 10 多公顷葡萄园的小型城堡酒庄为主相异。因为这样的架构，经常拥有数十或上百公顷葡萄园的梅多克城堡酒庄，大多采用企业化经营的专业多层分工，并且通过非常专业的调配方式，将产自不同葡萄园、品种与树龄的葡萄分开酿造，

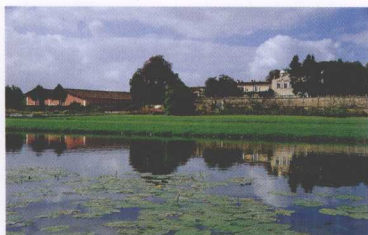


上：圣艾斯台夫的 Château Cos d'Estournel  
中上：波亚克二级酒庄 Château Pichon Lalande





■ 圣于连村的二级酒庄 Château Ducru-Beaucaillou



■ 上：波亚克的一级酒庄 Château Lafite-Rothschild  
■ 下：波亚克的二级酒庄 Château Pichon Baron

最后再由酿酒师与聘任的酿酒顾问混合调配出来。这样的生产架构更加深了梅多克葡萄酒的古典主义风格，均衡合比例，而且永恒耐久。

位于北部的下梅多克，地势低，部分地区还是沼泽地，因为气候比较湿冷，多种植梅洛，赤霞珠反而较少，酒成熟快，不如上梅多克耐久，不过少数葡萄园位于砾石圆丘上的酒庄还是能产出相当精彩的红酒，但是并没有任何一家列级酒庄位于下梅多克。在属于精华区的上梅多克还分出几个区段最好的产酒村庄，都有专属的村庄级 AOC 法定产区，而且大多是全球知名的明星酒村，各村之间所产的葡萄酒也都有特属的风格，由北往南一共有以下 6 个村子。

### 1. 圣艾斯台夫 (Saint Estèphe)

上梅多克的砾石低丘向北蔓延到圣艾斯台夫之后变得比较零星，除了砾石之外，常混有高比例的黏土，村子的西北边还混有一些石灰质，再加上位置稍微偏北，气候比较凉爽，葡萄成熟较慢，造成圣艾斯台夫红酒口感较为坚涩刚硬，特别是老式酒庄的酒，高瘦骨感，不是很丰盈。村内有许多酒庄已提高了梅洛葡萄的比例，让酒更圆滑可口，有些酒庄添加比例甚至还超过了赤霞珠。全村有 1 300 公顷葡萄园，面积虽大，但因发展较晚，所以村里只有 5 家列级酒庄。最著名的包括有严谨坚实的二级酒庄 Château Montrose 和华丽深厚的 Château Cos d'Estournel，以及非常传统古典的三级酒庄 Château Calon-Ségur，著名的中级酒庄相当多，如 Château Phélan-Ségur、Château Haut-Marbuzet 及 Château de Pez 等。

### 2. 波亚克 (Pauillac)

波亚克是梅多克最著名的产区，酒的风格表现了波尔多红酒最雄壮威武的一面，酒中含有许多单宁，结实紧密同时又有丰厚的重量感，不过浅龄时显得刚正严肃，需要较长时间成熟，是全波尔多最耐久存的红酒。全村聚集了许多闻名国际的明星酒庄，有 18 家列级酒庄，产量占全村的 65%，特别是梅多克的 4 家一级酒庄有 3 家位于村内。1 200 公顷的葡萄园分布在村南和村北两片砾石圆丘上，因为砾石地相当深厚，大多种有高比例的赤霞珠。

南边称为 Saint Manbert，一级酒庄 Château Latour 位于最靠近河边的深厚砾石地，配合混有黏土的地下土层，生产全波尔多最具雄伟风格的红酒。往西是二级酒庄 Château Pichon Longueville 和 Château Pichon Longueville-Comtesse de Lalande，土里含有较多的沙子，有比较柔和的风格。更往西则是 Château Batailley、Château Haut-Batailley 及 Château Grand-Puy-Lacoste 三家水准不错的五级酒庄。北邻的 Château Haut-Bages-Libéral 也种有极高比例的赤霞珠。到了村边则有以口感丰厚闻名的五级酒庄 Château Lynch-Bages。

村北的砾石台地比村南还高，也更平坦，两家一级酒庄 Château Mouton-Rothschild 以及 Château Lafite-Rothschild 都位于这一区。Lafite 位于村子极北与圣艾斯台夫村的交界处，酒的风格高雅，但有非常紧致的坚硬质地。即使和 Lafite 相邻，但 Mouton 的风格却是以丰厚结实



为特色。

### 3. 圣于连 (Saint Julien)

和波亚克仅隔着一条干河沟的圣于连，葡萄园面积不到 900 公顷，是全波尔多列级酒庄最密集的地带，每四瓶圣于连就有三瓶产自列级酒庄，而且酒的平均水准相当高。圣于连村内也同样布满了许多深厚的砾石地，所以赤霞珠的种植比例也相当高，是典型梅多克的顶尖产区，所生产的红酒常被誉为兼具波亚克的强劲和玛尔戈 (Margaux) 的细腻，口感均衡结实，典雅且符合比例。

圣于连的葡萄园也分成南北两个条件相当好的砾石台地。北面紧邻波亚克村的有 Château Léoville-Las-Cases、Château Léoville-Barton 及 Château Léoville-Poyferré 3 家二级酒庄，南边的 Beychevelle 台地上有二级酒庄 Château Ducru-Beaucaillou，以及三级酒庄 Château Beychevelle、四级酒庄 Château Saint-Pierre 和 Château Branaire-Ducru 等。村子西边虽然离河岸较远，砾石地里混杂着较多的硅质沙，但是也有相当高水准的表现，包括二级酒庄 Château Gruaud-Larose 及分属三、四级的 Château Lagrange 及 Château Talbot 都位于这一区。

### 4. 里斯塔克 (Listrac-Médoc)、慕里斯 (Moulis-en-Médoc)

圣于连村以南深厚的砾石地就比较少见。到了 Lamarque 村西边，离河岸较远的地方有一片高起的台地，有较深厚的砾石地，可以生产相当精彩的红酒，低矮台地的南北两边分别属于里斯塔克和慕里斯两个村庄级产区。虽无列级酒庄，但有 Château Chasse-Spleen、Château Poujeaux 及 Château Maucaillou 等高水准的中级酒庄，主要集中在慕里斯产区的东边，有条件最好的砾石坡。位于西北的里斯塔克砾石层较分散，多石灰质黏土，风格较偏瘦紧涩。



### 5. 玛尔戈 (Margaux)

玛尔戈位于梅多克南边，横跨玛尔戈村邻近的五个村子，总共有 1 400 公顷葡萄园。位处一片宽两公里、长六公里的砾石圆丘区上，精华的部分在玛尔戈与康特纳克 (Contenac) 两村的砾石圆丘，条件最好的葡萄园都集中在这两村。虽有条件好的砾石地，但黏土地也不少，许多酒庄种有比较喜好黏土的梅洛，也让玛尔戈的风格更柔美。

玛尔戈以出产优雅风味的红酒闻名，和波亚克相比虽少了一点厚实与丰盈，稍淡一点，但有更匀称的轻盈姿态，能变化出更多的细节。玛尔戈的列级酒庄达 21 家，除一级的 Château Margaux 外，有 5 家二级酒庄和 10 家三级酒庄，不过水准良莠不齐。著名的酒庄还包括二级酒庄 Château Brane-Contenac 和 Château Rauzan-Ségla，三级酒庄 Château Palmer、



左：慕里斯村的 Château Chasse-Spleen 拥有非常深厚的砾石地

上：玛尔戈村二级酒庄 Château Rauzan-Ségla



Château Ferrière、Château d'Issan、Château Kirwan 及 Château Malescot-Saint-Exupéry，五星级酒庄的 Château Dauzac 和 Château Prieuré-Lichine。

### 赫拉弗 (Graves)

位于波尔多市南边的加罗讷河左岸，南北蔓延 50 多千米，有 4 000 多公顷葡萄园，因为有许多砾石地而得名。是波尔多区唯一同时生产高级红、白葡萄酒的产区，白葡萄酒约占三分之一的产量。因为位置较偏南，而且梅洛种植较多，赫拉弗的红酒比梅多克柔和圆润，多一分亲切和可口，也常带一点烟熏气味。干白葡萄酒主要由白苏维翁和塞米雍混合而成，经常在橡木桶中发酵培养，比一般等级的波尔多白葡萄酒来得浓郁，而且也有点久存的潜力。

赫拉弗的精华区位于北部，这一带地势比较高，砾石层更密集，也更深厚，很适合赤霞珠葡萄的生长，特别是邻近波尔多南郊的佩萨克 (Pessac) 有非常深厚的砾石地，可惜已大多盖满房舍，葡萄园不多，但多为历史名园。因为市区效应，葡萄特别早熟，经常是波尔多最早采收的地方。往南一点的雷奥良 (Léognan) 也是精华区，但砾石圆丘较分散，主要集中在村子的东边和南边，是许多列级酒庄的集中所在。赫拉弗的北部在 1987 年成立独立的村庄级法定产区，以 Pessac-Léognan 为名，红酒和白葡萄酒一样著名。红酒常有更浓郁的香气，在强劲结实中显得更加圆熟丰满，虽没有梅多克的高雅，却更厚实而平易近人。Château Haut-Brion 是本区最老牌的顶级酒庄，除此之外，还有 Château La Mission Haut-Brion、Château Pape-Clément、Château Haut-Bailly 等精英酒庄；白葡萄酒特别闻名的酒庄有 Château Laville-Haut-Brion、Domaine de Chevalier、Château de Fieuzal 及 Château Couhins-Lurton 等。

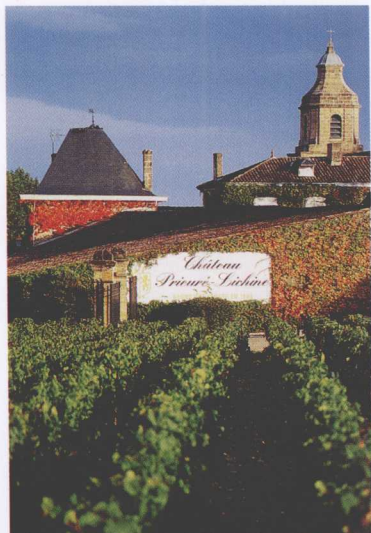
### 贵腐甜酒产区 (Sauternes et Barsac)

在波尔多南部，因为注入加罗讷河的 Ciron 溪水温度较低，生成水汽，河两岸在秋季晨间经常雾气弥漫，潮湿的空气有利于贵腐霉菌孳长在葡萄皮上，细长的菌丝穿透葡萄皮吸取水分和养分。在遇到午后干燥多风的天气时，葡萄内的水分通过数以万计由菌丝穿透的小孔蒸发出来，脱水浓缩成贵腐葡萄。这种葡萄不仅糖分浓度更加浓缩，同时也提高了酸味，并形成特殊的贵腐葡萄香气。由于贵腐霉的成长并不一致，所以采收必须逐串摘选分多次进行。有些年份的采收季长达两个月，采收超过十次以上，通常每公顷的产量不到 2 500 升，不及一般葡萄酒产量的一半，葡萄所含的糖分含量可达一般葡萄的两倍。经榨汁与缓慢的发酵与培养之后，就可酿成非常香甜可口的贵腐甜酒。

皮薄的塞米雍是最主要的品种，另外，通常会混合白苏维翁以增强酸度和香气，部分酒

下：玛尔戈村五级酒庄 Château Prieuré-Lichine

右：位于佩萨克的列级酒庄 Château Pape-Clément







左上：贵腐葡萄  
 上：二级酒庄 Château Nairac 采用传统麻袋进行贵腐葡萄的榨汁  
 下：优等一级酒庄 Château d'Yquem

庄还会添加一点蜜思卡岱勒，以增添麝香葡萄的香味。贵腐甜酒的颜色较深，带金黄色，散发着蜂蜜、水果干与贵腐霉的香气，好的年份有非常长的耐久潜力，甚至可以超越梅多克的顶级红酒。

波尔多贵腐甜酒的精华区主要位于加罗讷河左岸的索甸和巴萨克（Barsac），1855 年所选出的白葡萄酒列级酒庄全位于这两个区内。索甸的面积大，有较多的砾石地，酿成的甜酒以豪华浓甜著称，是全波尔多之最。浓厚耐久的传奇酒庄 Château d'Yquem 以及 Château Rieussec、Château La Tour Blanche、Château Guiraud 等一级酒庄都位于这一区内。巴萨克较靠近河岸，地势低平，多石灰质黏土，甜酒的风格较为优雅均衡，不及索甸浓甜。不过，巴萨克的酒庄也可以选择 Sauternes 当做 AOC 名称，所以较少出现在酒标上。本区最具代表性的酒庄为 Château Climens 以及 Château Coutet 等，以优雅细致的风味闻名。

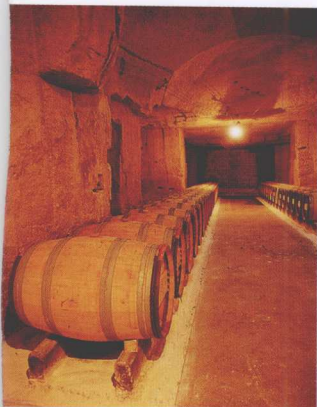
巴萨克北边的 Cérons 也产贵腐甜酒，但甜味较淡。加罗讷河的右岸因位处石灰岩台地的边缘，地势较高，雾气也较少，生产的贵腐甜酒通常比左岸来得清爽，可口且价格平实。有三个村庄级产区，包括 Cadillac、Loupiac 和 Sainte-Croix-du-Mont 等。

### 圣埃米里翁（Saint Emilion）

多尔多涅河右岸靠近利布尔纳市附近的葡萄园，是波尔多右岸地区最精华的产区，主要生产以梅洛为主的红酒。虽然产酒历史相当久远，但右岸红酒在国际上闻名却是相当晚近的事，圣埃米里翁是这边最重要的产区，但在第二次世界大战后才成为波尔多的明星产地之一。虽然圣埃米里翁的葡萄园非常集中，约有 5 300 公顷，但产权却相当分散，小酒庄林立，多







上：圣埃米里翁一级酒庄 Château Azone 位于石灰岩洞里的培养酒窖

右上：圣埃米里翁是一个千年古镇，和周围的葡萄园共同被列为世界文化遗产

下：位居宝物隆东北角精华区的 Château Gazin

达 500 多家，地形的变化也非常大，土质更是复杂，生产风格相当多元的葡萄酒。波尔多新近的车库酒庄运动也正集中于圣埃米里翁区，酿造出许多新式风格、量少价昂的红酒。

在圣埃米里翁靠近多尔多涅河岸的平原区，有 3 000 多公顷葡萄园，以河积和沙质土为主，主要生产较清淡简单的红酒。靠近圣埃米里翁村边的断层斜坡以砂岩、石灰黏土以及石灰石为主，排水性佳，是顶尖酒庄的集中区。平台上的土质属沉积地

形，有黏土、沙质土和不少的砾石，主要位于圣埃米里翁西北部。

只产红酒的圣埃米里翁除了种植梅洛外，也种植许多品丽珠，有相当优异的表现。圣埃米里翁红酒一般口感比梅多克柔和，成熟的速度也比较快。不过顶级酒庄也有耐久的潜力。圣埃米里翁是全法最大的村庄级 AOC 产区，环境变化大，风味和品质差距大，分为一般的 Saint Emilion 和等级较高的 Saint Emilion Grand Cru 两个 AOC。区内的酒庄也依据自然条件和品尝选出列级酒庄，等级最高的是一级特等酒庄 (Premier Grand Cru Classé)，共有 13 家，其中还细分成 A 和 B 两级，A 级只有 Château Auson 和 Château Cheval Blanc 两家。另外也选出 63 家特等酒庄 (Grand Cru Classé)。除了列级酒庄之外，每年经过评审团两次品尝，品质优异的一般级圣埃米里翁红酒也可以用 Saint Emilion Grand Cru 的 AOC 名称销售。

在圣埃米里翁产区北面的丘陵区，有好几个村庄出产风格类似圣埃米里翁的红酒，但风味较粗犷清淡一点，分别成立了四个卫星产区，以 Montagne St-Emilion 和 Lussac St-Emilion 两个产区的产量较大，另外还有 Puisseguin St-Emilion 和 St-Georges St-Emilion。

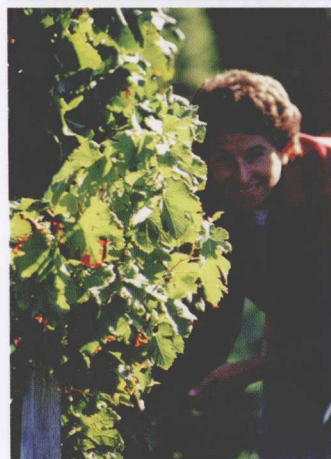
### 宝物隆 (Pomerol)

和圣埃米里翁西北部产区相连的宝物隆，种植高比例的梅洛，出产全波尔多最丰满圆滑的美味红酒，丰沛的果味常配着天鹅绒般质感的细致单宁。葡萄园面积共有 790 公顷，在波尔多只能算是小产区，大多是小型酒庄，布满了许多如农舍般的城堡。因为是右岸的超级明星产区，平均酒价是波尔多最高的。不过，宝物隆却是在第二次世界大战后才被视为顶尖产区。在 AOC 成立前还常以圣埃米里翁的名义卖出。

宝物隆位于一大片平坦的平台上，有不少的沙质土、砾石以及黏土地。条件最好的葡萄园位于东北边地势较高的区域，这里的沙质黏土地是梅洛的最爱，全区的精英酒庄如 Château Petrus、Château Evangile、Vieux Château Certan、Château La Conseillante 和 Château Lafleur 等几乎全部位于这一区。这里出产的梅洛红酒有别处少见的高雅坚实风格，也较耐久存。宝物隆西部的葡萄园沙质土含量高，出产的红酒味道较清淡柔软。

宝物隆以北隔着一条小溪是卫星产区拉隆 (Lalande de Pomerol)，面积和产量都比宝物





隆多一点。出产的红酒类似宝物隆，但较偏瘦、不是那么丰满。

### 弗朗萨克 (Fronsac)

#### 卡农－弗朗萨克 (Canon-Fronsac)

只产红酒的弗朗萨克地区，过去出产颜色深、涩味重、强劲但粗犷的葡萄酒，但现在因为新的酿酒技术，已经让许多酒变得柔和好喝。石灰岩台地顺着多尔多涅河团转成许多冲积山坡，形成波尔多少见的陡坡葡萄园。这里多石灰质黏土与沙质黏土地，适合早熟的梅洛葡萄，赤霞珠很难有很好的成熟度。产区南边独立出卡农－弗朗萨克产区，因靠近利布尔纳市，开发较早。现在弗朗萨克已经出现不少精英酒庄，包括 Château Cassagne-Haut-Canon、Château Dalem 和 Château Fontenil 等。

上：宝物隆村内教堂附近的葡萄园含有许多黏土，是宝物隆名酒庄集聚的中心

中：地形陡峭多变的弗朗萨克

下：卡农－弗朗萨克是波尔多较不知名的顶级红酒产区





## 勃艮第 (Bourgogne)



上：熙笃会所创立的梧玖庄园自11世纪即开始酿酒

中：博纳济贫医院的葡萄酒拍卖会

下：Clos du Cellier au Moines。在勃艮第，历史名园都有石墙围绕着，这样的葡萄园称为 clos

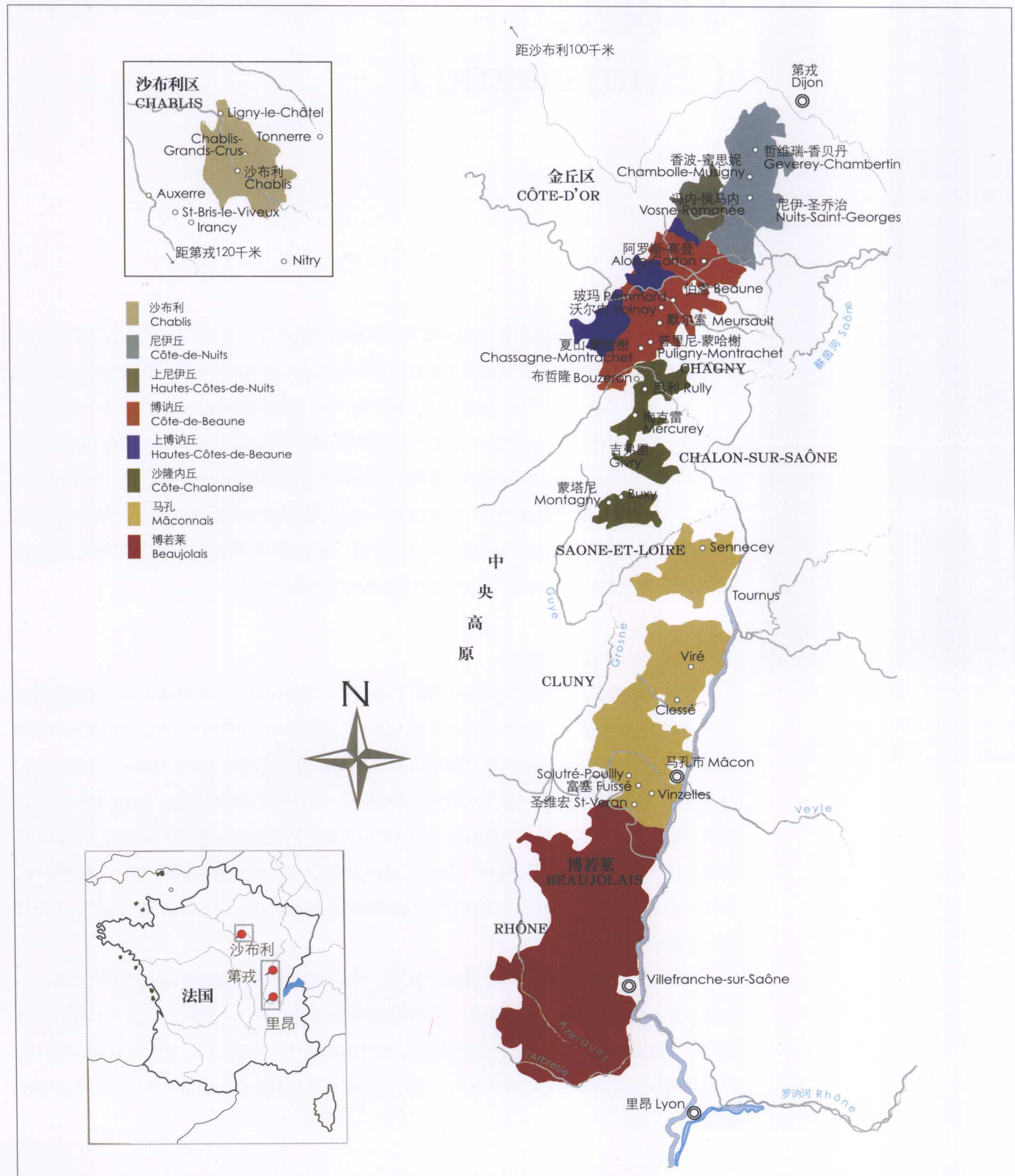
身为全球最精彩的黑皮诺红酒与霞多丽白葡萄酒的产区，勃艮第的产区范围虽然不大，但是却可以和波尔多并列为全法国最重要的葡萄酒产区。因为特殊的自然环境与历史发展条件，勃艮第是最能够表现法国葡萄酒风土精神的产区，将葡萄品种、土地和历史人文紧密地结合在一起，酿出许多非常独特、别处无法再造模仿的精彩风味。勃艮第虽然有许多向酒农采买葡萄酒装瓶的酒商(négociant)，但是也有更多仅有数公顷地的小酒庄，庄主通常得身兼数职，种植葡萄、酿酒甚至销售，和波尔多企业化经营的城堡酒庄完全不同。也因此，勃艮第的酒庄更能遵循传统，并带有庄主的个人风格。透过勃艮第葡萄酒的香气与滋味，更容易感受到土地和酿酒者的风味，它是全世界最迷人的葡萄酒产区之一。

### 传承自中世纪的葡萄酒史

勃艮第虽然在公元前1世纪就开始酿造葡萄酒，但影响最深远的却是中世纪的教会与勃艮第公爵。在中世纪时，所有的葡萄园都由国王、贵族和教会所拥有。教会的葡萄园中以熙笃会(Abbaye de Cîteaux)在勃艮第的梧玖庄园最为著名。修道院有专责种植与酿造的修士，他们除了生产葡萄酒，还对葡萄的种植与酿造进行了许多的实验和研究，包括修剪、引枝、接枝、酿酒以及品尝分析，都曾经是他们研究的主题。研究成果让勃艮第在技术上有长足的进步，特别是他们提出了“climat”的概念，指出某些有特定范围的葡萄园，因拥有特殊条件，可生产出风格独特的葡萄酒。他们把这些葡萄园用石墙围起来，成为所谓的“clos”，这个传统一直延续至今。

14世纪时，勃艮第公国气势强盛，成为介于法国与神圣罗马帝国之间的欧洲强权国。历任公爵都是勃艮第葡萄酒的爱好者，且对葡萄酒品质的增进有许多贡献，1395年菲利普公爵曾经下令禁止采用多产、品质低的加美，必须种植品质优异的黑皮诺，影响也延续至今。勃艮第葡萄酒借着公国的势力声名远播，成为当时最著名的葡萄酒，销往巴黎、梵蒂冈及欧洲其他国家。

## 勃艮第 (Bourgogne)





### 独一无二的自然条件

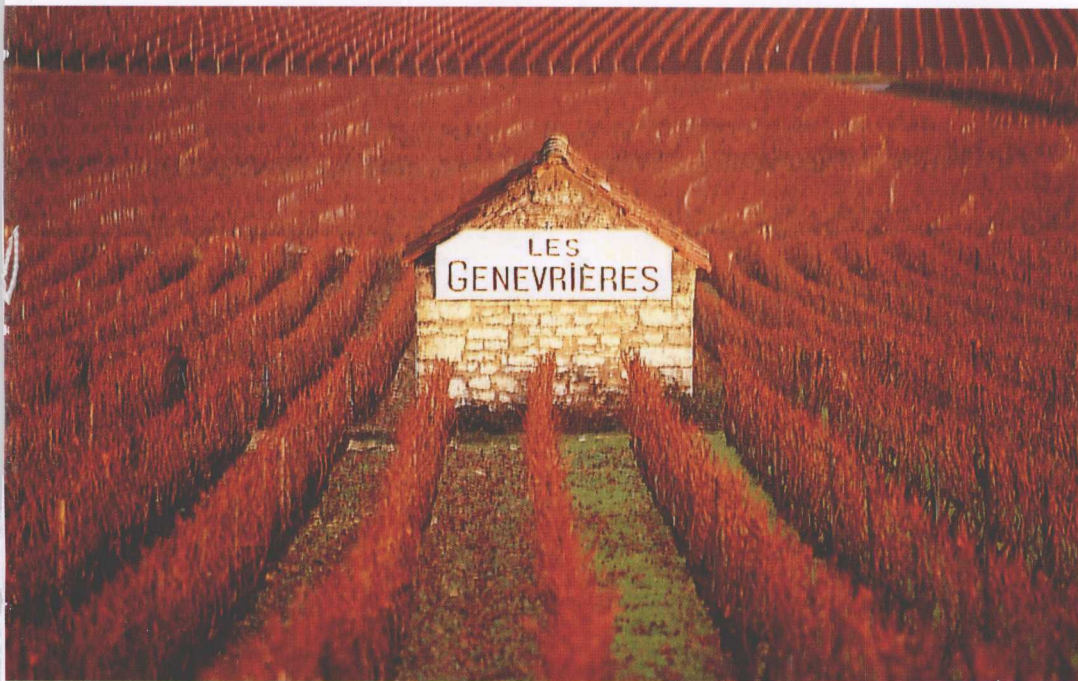
勃艮第位处法国东边的内陆，介于温带海洋性气候与大陆性气候之间，冬季寒冷干燥，春季常有霜害，夏秋两季较为温和，但常会有冰雹。这里的气候条件已经非常接近葡萄种植的极限，再往北就仅能酿造气泡酒。葡萄园并非随处可见，仅有排水性好、向东和东南的向阳山坡才有可能种植葡萄，让葡萄可以达到应有的成熟度。所以虽然勃艮第的名气很大，酒价也高，但葡萄园的面积却仅有 2.8 万公顷，只是波尔多的四分之一。

勃艮第葡萄园里的土质变化多端，但主要还是由位于山坡上的石灰质黏土所构成，只是来自不同年代的沉积，黏土、石灰、沙质和岩块的比例有所不同罢了。主要的土质都是以侏罗纪的石灰质沉积岩为主，是最适合本地主要品种黑皮诺和霞多丽生长的土质。通常这些侏罗纪山坡在靠近山顶的部分比较多岩块，贫瘠干燥；山坡底下多土壤，比较肥沃，排水性较差；山坡中段较为均衡，通常最佳的葡萄园都位于这一区。

北部的沙布利以侏罗纪晚期的岩层 Kimmérigien 为主，生产带有许多矿石味的白葡萄酒。在最精华的金丘区内，北部以侏罗纪中期的岩层为主，含石灰质较多，适合黑皮诺葡萄生长；南部的岩层较复杂，中、晚期的岩层都有，霞多丽和黑皮诺都有种植。南边一点的夏隆内丘区 (Côte Chalonnaise) 地质跟金丘区南部类似，只是山坡更加分散多变。至于最南边的马孔区气候较温暖，不适合黑皮诺生长，主要种植霞多丽用来酿造白葡萄酒，因为有一些沙质地和火成岩层，可种植一些用加美酿造的简单红酒。

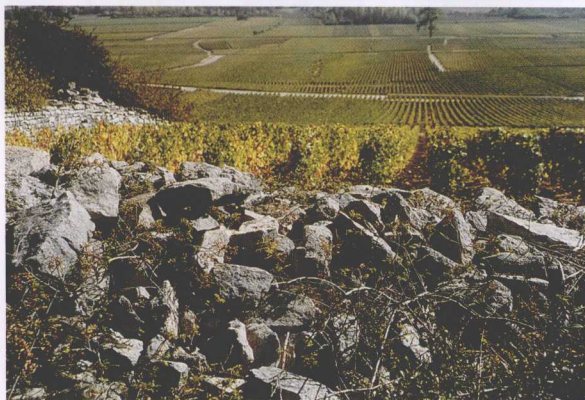
### 葡萄品种

勃艮第位处北部的寒冷气候区，葡萄容易维持均衡感，大多采用同一种葡萄品种酿造，很少混合不同的品种。红酒主要以黑皮诺酿造，白葡萄酒则是霞多丽的天下。



上：默尔索村的一级葡萄园 Les Genevrières

下：勃艮第的葡萄园大多位于以石灰质黏土的面向东坡







### 黑皮诺 (Pinot Noir)

风格特别优雅细致的黑皮诺是勃艮第原产的品种，14 世纪时就已经在勃艮第普遍种植。它适合生长在较为寒冷的气候，也特别喜爱生长于石灰质黏土上。黑皮诺比较敏感脆弱，对环境的要求高，而且产量少，虽然非常著名，但种植并不普遍。脆弱的黑皮诺在酿造上也需要细心呵护，还有许多酒庄采用木造酒槽小量酿制，并且使用人工踩皮以减少泵对黑皮诺的伤害。黑皮诺的皮较薄，含有的红色素也比较少，酿成的酒颜色比较淡。在口感上，黑皮诺的酸度较高，单宁的质感细致平滑，以均衡优雅取胜，但也有不错的陈年潜力。黑皮诺酒在酒龄短时有非常迷人的果香，以红色水果香为主，如樱桃、覆盆子等香气。陈年后的酒香则变化丰富，常有樱桃酒、酸梅、香料和动物香气。

左：原产自勃艮第的霞多丽在勃艮第具有非常多变的风格

右：黑皮诺皮薄、颜色浅，是非常娇贵的品种

### 霞多丽 (Chardonnay)

同样原产自勃艮第的霞多丽是目前全世界最受欢迎的葡萄品种。适合温带气候区各类型的气候，不仅耐寒，容易栽培，而且产量高，品质稳定，种植范围遍布全球各主要产区。霞多丽也喜爱含石灰质的碱性土，可以保留较多的酸味与细致的香味，不过在其他土壤里也可以生长得相当好。霞多丽的风格比较中性，经常随产区环境以及酿酒法而改变风味。在天气寒冷的沙布利，可酿成酸度高、酒精淡、以矿石和青苹果香味为主的干白葡萄酒；在气候较为温和的马孔，则又变得圆润而丰腴，充满甜熟的热带水果与哈密瓜等浓重香味。

霞多丽是白葡萄品种中最适合在橡木桶中进行发酵与培养的品种，其酒香和来自橡木桶的香草、奶油等味道可以有相当好的结合，橡木桶也能让霞多丽白葡萄酒变得更圆润醇厚。在勃艮第，顶级的白葡萄酒几乎都在橡木桶中进行发酵和培养，并且进行搅桶，使酒的口感更圆润。霞多丽葡萄也很适合酿成气泡酒，是勃艮第气泡酒 (Crémant de Bourgogne) 的主要





上：黑皮诺果粒小且紧密如球果

下：勃艮第的特级葡萄园各自成立独立的法定产区

原料。

### 其他品种

除了两个明星品种，勃艮第还有其他较不重要的品种，黑葡萄以加美最为常见，但大多不及勃艮第南边的博若莱来得精彩。白葡萄以阿利高特 (Aligoté) 最常见，主要用来酿造酸度高、多果香的清淡干白葡萄酒，以夏隆内丘区的布哲隆 (Bouzeron) 最为著名。另外，在沙布利附近的圣布里斯 (Saint-Bris) 也种植一些白苏维翁。

### 葡萄酒分级

全法国总数达 400 多种的 AOC 法定产区，有 101 个位于勃艮第，这上百个法定产区之间也有等级上的差别。在勃艮第，葡萄酒分成四个等级，每一片勃艮第的葡萄园，所生产的每一瓶酒都必须在这四个等级中的一级。分级的依据主要是按照葡萄园所在的位置和自然条件来区分，也有些跟历史有关，和波尔多按照酒庄来分级的标准不同。

#### 地方性产区 (Régionale)

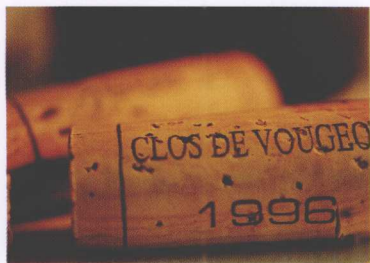
这是勃艮第等级最普通的葡萄酒，光是属于这个等级的法定产区就多达 22 个，产区种类繁多，最常见的是直接标示“Bourgogne”的 AOC，其他的，只要是在标签上 AOC 的部分出现“Bourgogne”这个词，如上博讷丘“Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune”就是属于地方性等级。唯一例外的是马孔，也是属于地方性 AOC。由于葡萄园的条件不是特别优异，生产的葡萄酒以清淡简单为特色，价格也最便宜。在勃艮第，有一半以上的葡萄酒属于这个等级。

#### 村庄级产区 (Village)

勃艮第有 400 多个产酒村庄，其中只有 46 个是产酒条件特别好、葡萄酒风味独特的村庄，被列为村庄级 AOC，直接以村名命名，生产的规定和要求都比地方性 AOC 严格，在勃艮第有三分之一的葡萄酒属于这个等级。各个村庄都有各自的专长，例如专产红酒的玻玛 (Pommard) 和香波-蜜思妮 (Chambolle-Musigny)，以产白葡萄酒闻名的默尔索 (Meursault)、普伊-富塞 (Pouilly-Fuissé) 和普里尼-蒙哈榭 (Puligny-Montrachet) 等。

#### 一级葡萄园 (Premier Cru)

在村庄级 AOC 产区内，葡萄园的位置和条件有很大的差异，葡萄酒的品质和风味也不同，位于山坡上、条件最好的葡萄园有可能被列为一级葡萄园，但并非每一个村庄级 AOC 都有可能。目前，全勃艮第有 500 多个一级葡萄园，产量仅约占 10%。属于这个等级的酒在酒标上，会在村庄名之后加上“Premier Cru”，也可以再加上葡萄园的名字。例如“Vosne-Romanée (村名) Premier Cru (一级葡萄园)，Les Chaumes (葡萄园名称)”。



### 特级葡萄园 (Grand Cru)

在勃艮第极少数品质优异的酒村中，最好的葡萄园通常位于山坡中段，这些名园在历史上就已经生产着全勃艮第顶尖的精彩好酒，这些非常稀有特殊的葡萄园则被列为勃艮第最高等级的特级葡萄园，一共只有 33 块葡萄园列级，包括蒙哈榭 (Montrachet) 及 Romanée-Conti 等顶尖名园，只有金丘区和沙布利有这个等级的葡萄园。这些特级葡萄园各自成立独立的 AOC，以葡萄园的名字命名，生产的要求更加严格，红酒每公顷产量不得超过 3 500 升，全部特级葡萄园的产量仅占勃艮第的 1.5% 而已。

### 五大产区

勃艮第 2.8 万公顷的葡萄园，每年生产 1.3 亿升的葡萄酒，他们分别来自五个不同的产区，由南到北相差 200 多公里，由北往南分别为欧歇瓦 (Auxerrois)、尼伊丘区 (Côte de Nuits)、博讷丘区、夏隆内丘区以及马孔。这几个产区因为自然环境与人文环境的不同，即使同样是用黑皮诺或霞多丽葡萄，也仍有不同的风味表现。

#### 欧歇瓦 (Auxerrois)、沙布利 (Chablis)

处在最北边的欧歇瓦，气候比勃艮第其他产区寒冷得多，葡萄成熟困难且经常受霜害的侵扰，但因靠近巴黎，在交通不便的时代曾经拥有数万公顷的葡萄园，以满足巴黎地区的需要。19 世纪被葡萄根瘤蚜虫病摧毁后，现在只有在位置最佳的葡萄园重新种植，面积近 5 000 公顷，其中大部分位于沙布利产区，其他产区的葡萄园分布比较零星。以产黑皮诺红酒的 Irancy 和白苏维翁白葡萄酒的圣布里斯最著名，酒的口感细瘦，酸味高，但有迷人的果香。

沙布利是勃艮第北部最著名的产区，有 3 500 公顷葡萄园，全部种植霞多丽，酿成口味特别细致清雅的霞多丽白葡萄酒。沙布利因为位置偏北，气候寒冷，原本风格丰盈肥美的霞多丽出现了令人振奋的迷人酸味，特别均衡爽口。沙布利产区内的低缓丘陵上常覆盖着侏罗纪晚期堆积而成的 Kimméridgien 白色石灰岩，让霞多丽出现非常特别的矿石香气。除了矿石，霞多丽在新鲜时常带着清新的青苹果与柠檬香，配上极端爽口的酸味，可酿成最适合佐配海鲜料理的霞多丽白葡萄酒。因为酒较清淡，霞多丽白葡萄酒较少在橡木桶内进行发酵或培养。虽然有人因此认为霞多丽白葡萄酒需趁酒龄短时品尝，但是，强劲的酸味却让沙布利的耐久潜力不输给博讷丘的白葡萄酒。

“Chablis”在美国被当成是白葡萄酒的代名词，每年出产数亿升称为“Chablis”的白葡萄酒，是法国沙布利产量的数十倍。这些美国的沙布利通常采用数升装，也很少用霞多丽酿造，有时甚至以铝箔包装销售。真正产自法国沙布利产区的酒在标签上会标示“Appellation Chablis Contrôlée”，不难辨识。

沙布利的葡萄园跟勃艮第其他地区略有不同，以沙布利为名的葡萄酒一共分成四个等级，而且各自属于一个独立的 AOC。品质最好的是沙布利特级葡萄园 (Chablis Grand Cru)，面积







上：独家拥有 Moutonne 葡萄园的沙布利酒庄 Long-Depaquit

下：以出产寒冷气候黑皮诺红酒闻名的 Irancy

为 93 公顷，7 块葡萄园相邻且位于满布 Kimméridgien 岩石、面向西南边的山坡上，生产的白葡萄酒比一般的沙布利产的白葡萄酒更丰厚圆熟，而且强劲均衡，相当耐久，且有较多的矿石香气。由东往西分别是 Blanchots、Les Clos、Valmur、Grenouilles、Vaudésir、Les Preuses 和 Bougros。

次一级为沙布利一级葡萄园（Chablis Premier Cru），有 40 片葡萄园列级，面积达 720 公顷，主要位于河谷边的向阳坡地上，最著名的是 Fourchaume、Mont de Milieu 和 Montée de Tonnerre。之后才是沙布利葡萄园（Chablis），种植葡萄面积广阔，口感清新，常有更多的果香，也更早熟。最低等级的称为小沙布利葡萄园（Petit Chablis），所酿的酒口味清淡，多果香，属于简单型白葡萄酒，变化较少。

### 金丘（Côte d'Or）

由沙布利往南 100 多公里直到金丘，才又有葡萄酒产区出现。金丘的葡萄园虽然南北绵延 60 千米长，但葡萄园只位于狭长的面东山坡上，面积并不大，只有 7 000 多公顷，但却是勃艮第的最精华产区。全世界顶级优秀的黑皮诺红酒与霞多丽白葡萄酒全都产自这一片山坡，其中还包括了全球最昂贵的红酒与白葡萄酒。金丘南北还分成两个风格不同的产区，北边称为夜丘区，几乎完全是红酒的天下，是全世界最适合黑皮诺生长的地方，酿成的红酒细腻而且强劲，而且也是勃艮第最耐久存的红酒。金丘区的南边称为博纳丘区，山坡比较开阔，葡萄园的面积较大，但也仅有 4 800 公顷。这边的环境除了适合黑皮诺，也非常适合霞多丽生长。生产的黑皮诺红酒比夜丘区产红酒更加柔美可口，白葡萄酒则来自全球最精彩的沙布利产区。

勃艮第顶级的特级葡萄园除了沙布利区之外，其余全部位于金丘区内。金丘区这一片连绵的山坡，主要以侏罗纪中期和晚期的各类石灰质黏土所构成。因为山势的变化与土壤的差别，让金丘区每一片葡萄园都有各自的名字和特性，是法国风土对葡萄酒的影响最典型的范例。通常靠近山坡底下的葡萄园淤泥和黏土含量较高，土质较肥沃，排水性差，生产出来的葡萄酒风味较清淡细瘦，大部分属于勃艮第地方性以及村庄级 AOC 的葡萄园。如果往下到平原区，土质更肥沃，排水性不佳，已不适合种植葡萄。相反，位于山坡上的葡萄园石灰质黏土内含有较多的石块，土壤较贫瘠，排水性佳，加上日照效果更佳，葡萄容易成熟，且更具特色，是最佳的种植区，大部分一级和特级葡萄园都位于这一区。不过，太靠近坡顶处，因为底土浅，石头多，土壤极端贫瘠，且坡度过于陡斜，出产的酒也不及山坡中段来得丰满均衡。

金丘区除了有最多的特级葡萄园，同时也有最多的村庄级 AOC，各自生产风格不同的葡萄酒。许多村子的村名都加上村内的特级葡萄园来命名，所以金丘区的村名也特别长。

金丘区西边有许多类似的山坡，也可种植葡萄，由于海拔较高，唯有避风和受光良好才能让葡萄成熟。跟金丘区一样，这一区也分为南北两区，北边叫上尼伊丘区（Hautes-Côtes-de-Nuits），南边叫上博纳丘区（Hautes-Côtes-de-Beaune），共有 1 000 多公顷葡萄园。近年来因为许多金丘区的酒庄到这里开发葡萄园，让这一区的品质与酿酒水准大幅度提升。

## 尼伊丘 (Côte de Nuits)

从第戎市 (Dijon) 南郊的 Marsannay 村到与博纳丘相接的 Corgoloin 村, 尼伊丘区的葡萄园像一条细长的丝带由北往南蔓延 20 千米, 铺展在狭窄的山坡上, 最窄的地方只有一两百米, 全区仅有 2 500 公顷葡萄园, 但是, 全世界最让人向往的黑皮诺葡萄园大多都在这里了。南北相接的十几个村落, 各自成为黑皮诺红酒的典范, 包括雄浑磅礴的哲维瑞-香贝丹 (Gevrey-Chambertin) 或是温柔婉约的香波-蜜思妮, 丰美圆厚的冯内-侯马内 (Vosne-Romanée) 以及结实坚硬的尼伊-圣乔治 (Nuits-Saint-Georges) 等。此外, 除了博纳丘的高登 (Corton) 以外, 所有勃艮第产红酒的特级葡萄园全部都罗列在尼伊丘区的山坡上。

尼伊丘最北的村庄级 AOC 为 Marsannay, 是金丘区内唯一红、白及粉红葡萄酒皆产的村庄。Fixin 村则只生产红酒, 酒的风格较粗犷, 口感强硬。从哲维瑞-香贝丹村开始, 往南相邻的 6 个村子是尼伊丘的葡萄酒精华区。此外, 在尼伊丘区的最南端和北端各有一些较不出名的村庄, 也出产葡萄酒, 所生产的红酒称为尼伊丘村庄 (Côte de Nuits-Villages)。

### 1. 哲维瑞-香贝丹 (Gevrey-Chambertin)

哲维瑞-香贝丹村是尼伊丘区面积最大的产酒村庄, 面积将近 400 公顷, 村子里有 9 个特级葡萄园, 是全勃艮第之冠, 以 Chambertin 和 Chambertin Clos-de-Bèze 最为著名, 同时还有 27 个一级葡萄园, 是尼伊丘最具代表性的村庄之一。黑皮诺在这里表现了雄伟结实的风格, 颜色深, 多单宁, 涩味重, 口感较严谨, 也有较持久的潜力。

### 2. 莫雷-圣但尼 (Morey-Saint-Denis)

莫雷-圣但尼村所出产的红酒类似哲维瑞村的强劲厚实, 但多一点柔和优雅, 虽然不及邻村出名, 面积仅 150 公顷, 但也有 5 个特级葡萄园, 以 Clos de la Roche 和 Clos de Tart 最著名。此外也有 20 个一级葡萄园, 除了生产红酒也产一点白葡萄酒。

### 3. 香波-蜜思妮 (Chambolle-Musigny)

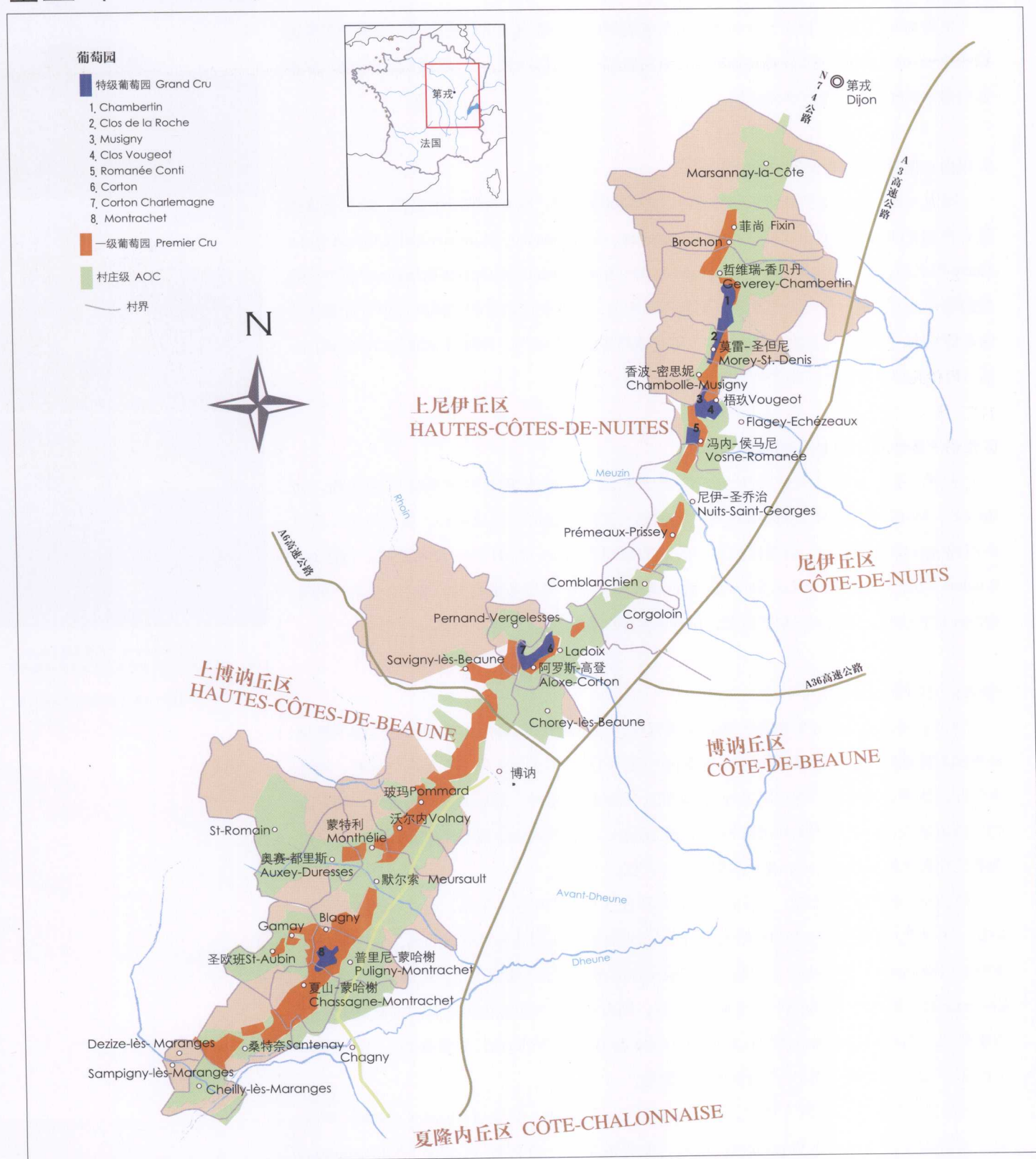
香波-蜜思妮村是以生产尼伊丘区最温柔婉约的红酒而闻名, 表现出黑皮诺最细致优雅的一面。村内有二个特级葡萄园, 以村南的 Musigny 最著名, 名列风格最细腻的特级葡萄园。位于村北的 Bonnes Mares 则以浓厚结实为特色。23 个一级葡萄园以 Amoureuses 最出名, 也是以细致风味闻名。



上: 哲维瑞-香贝丹的一级葡萄园 Clos St. Jacques  
下: Fixin 村的一级葡萄园 Clos de la Perrière



## 金丘 (Côte d'Or)



#### 4. 梧玖 (Vougeot)

特级葡萄园梧玖庄园占了全村大部分的葡萄园，虽为最著名的历史名园，但梧玖庄园面积达 50 公顷，有 85 家酒庄拥有葡萄园，风格较不一致，以中坡与上坡处的表现较佳，风格偏均衡与优雅，不是特别丰满浓郁。

#### 5. 冯内－侯马内 (Vosne-Romanée)

冯内－侯马内村位于尼伊丘葡萄酒产区的最精华地带，有 6 片特级葡萄园，除了全球最稀有昂贵的 Romanée-Conti 外，还有 Richebourg、La Romanée、Romanée-Saint-Vivant 和 La Tâche 等名园，另外邻村 Flagey-Echezeaux 村内也有 Echezeaux 和 Grands Echezeaux 两个特级葡萄园并入。冯内－侯马内的红酒以均衡协调闻名，在黑皮诺特有的樱桃果香中常带着神秘的香料气味，成熟后还会散发樱桃酒、干草及蕈菇等丰富的香气。深厚且丰满的口感是冯内－侯马内红酒的一大特色，非常性感迷人。

#### 6. 尼伊－圣乔治 (Nuits-Saint-Georges)

尼伊－圣乔治市已经成为尼伊丘区最大的城市，城内聚集了许多勃艮第酒商，如 Boisset、Moillard-Grivot 和 Faiveley 等，和博纳市同为勃艮第的酒业中心。虽然尼伊－圣乔治市并没有特级葡萄园，但条件相当好的葡萄园却也不少，有 41 个一级葡萄园，包括 Les Boudots、Les Vaucrains 及 Les Saint Georges 等优秀名园，有特级葡萄园的潜力。城北产的葡萄酒较柔和细腻，城南则以单宁强劲、口感坚实耐久而闻名。

### 博纳丘 (Côte de Beaune)

博纳丘紧接着尼伊丘的葡萄园继续往南延伸，由拉都瓦村 (Ladoix-Serrigny) 连绵不断地延伸到最南端的马宏吉 (Maranges) 有更多的产酒的村庄。因为受到许多小河谷的切割，地势变得开阔许多，葡萄园不再仅限于细长的坡带，开始四处延伸，地层的变动也更大，葡萄酒的风格更多变，除了出产多种风格的黑皮诺红酒外，也有非常适合霞多丽生长的环境。白葡萄酒的知名度甚至超越红酒，是世界级的顶尖产区。

博纳丘产的黑皮诺红酒，一般而言，较尼伊丘区来得柔和且多果味，酒成熟的速度也比较快。不过包括高登以及玻玛村等产品，也以生产特别坚实强硬的黑皮诺闻名，在最南端的桑特奈 (Santenay) 和马宏吉两村甚至以产粗犷红酒著名。至于像博纳市、萨维尼 (Savigny-lès-Beaune)、沃尔内 (Volnay) 及 Chorey 村等，则表现较柔和可爱的黑皮诺，经常有迷人的饱满果味。在博纳丘内也有博纳丘村庄级 (Côte de Beaune Villages) 的葡萄酒，只产红酒，可用区内 12 个村庄级 AOC 所产的红酒混合酿造。

博纳丘的白葡萄酒有两个精华区段，北边有位于阿罗斯－高登 (Aloxe-Corton) 和佩南－维哲雷斯 (Pernand-Vergelesses) 两村交界的高登－查理曼 (Corton-Charlemagne)，



上：特级葡萄园 Musigny 生产风格优雅的红酒  
中：梧玖庄园因为范围广阔，是水准差异最大的特级葡萄园  
下：冯内－侯马内村的黑皮诺红酒口感深厚圆满



另一区则位于南部的默尔索村、普里尼-蒙哈榭和夏山-蒙哈榭 (Chassagne-Montrachet) 三个村内。

### 1. 高登 (Corton)、高登-查里曼 (Corton-Charlemagne)

高登山是金丘山坡向外分离所形成的圆锥形小山，有一大片面南与面东的坡地，特级葡萄园高登和高登-查里曼就位居其上。环绕着高登山，有博纳丘区最北端的三个产酒村庄，阿罗斯-高登村居中，拉都瓦在北，佩南-维哲雷斯村在西，这三个村庄共享这两片著名的历史名园。高登是博纳丘唯一产红酒的特级葡萄园，面积超过 100 公顷，品质与风格的差距也较大，优秀的高登产红酒以粗犷雄浑为特色，但不及其他特级葡萄园产的红酒细致。只产白葡萄酒的高登-查里曼位于高登山靠近坡顶以及面南的坡地上，水准比较一致，出产颇为丰沛厚实的霞多丽白葡萄酒，常有丰富浓郁的成熟果味，相当雄壮丰厚。

### 2. 博纳市 (Beaune)

区内最大城市——博纳市是勃艮第最重要的酒业中心，美丽的中世纪古城内聚集了包括 Louis Jadot、Joseph Drouhin、Bouchard P & F 和 Louis Latour 等多家全勃艮第最知名的酒商。城内的博纳济贫医院创立于 1443 年，拥有许多葡萄园，每年 11 月的第三个星期日举行当年自产葡萄酒拍卖会，是法国葡萄酒业的重要盛会。博纳的葡萄园面积达 450 公顷，位于城西的面东山坡上，有 34 个一级葡萄园，除了红酒外，也产约 8% 的白葡萄酒。因为酒商们在此拥有许多葡萄园，博纳葡萄酒一直相当著名。

### 3. 玻玛 (Pommard)、沃尔内 (Volnay)

博纳市以南是两个只产红酒的村庄，是博纳丘红酒的精华区之一。玻玛村的红酒颜色相当深黑，单宁重，结构严谨，比较经得起长时间的储存，和邻近村庄的葡萄酒风格相差甚多，反而比较像尼伊丘区的红酒。玻玛村有 28 个一级葡萄园，以 Les Rugiens 和 Les Epenots 最著名。玻玛南边的沃尔内村则以生产细致优雅的黑皮诺闻名。多达 35 个一级葡萄园，最著名的包括 Caillerets 和 Clos des Chênes 等。博纳丘在过了沃尔内之后，葡萄园沿着谷地往西延伸，由东往西依次有 Monthélie、Auxey-Duresses 和 Saint Romain 三个酒村，生产价格较平易近人的博纳丘葡萄酒。Saint Romain 深处山区，主要产白葡萄酒，口感较清爽；Auxey-Duresses 红白葡萄酒都产；Monthélie 以产红酒为主，都有不错的水准。

### 4. 默尔索 (Meursault)

默尔索村所出产的霞多丽白葡萄酒口感圆熟丰美，香气浓郁丰富，常有热带水果、奶油与香草的香气，因为滑润的肥美口感而成为重要的霞多丽典型。村内有 440 公顷葡萄园，只产白葡萄酒，共有 26 个一级葡萄园。最精华的区域位于村南的山坡上，其中 Genevrières、



上：高登山是博纳丘区唯一产红酒的特级葡萄园高登的所在

中：沃尔内村的一级葡萄园 Clos des Chênes

下：玻玛村红酒常有较多的单宁，风格较严肃



Charmes 和 Perrières 等都有接近特级葡萄园的水准。

### 5. 普里尼-蒙哈榭 (Puligny-Montrachet)、夏山-蒙哈榭 (Chassagne-Montrachet)

默尔索村南边的普里尼村是勃艮第顶级的白葡萄酒产区，以出产兼有均衡、丰盛、强劲与细致的霞多丽白葡萄酒而闻名全球，酒中常有新鲜杏仁、矿石、蕨类植物、蜂蜜、热带水果及白花等香气。普里尼村内有四个特级葡萄园，全部位于与夏山村的交界处。最著名的是位于山坡中段的蒙哈榭，其余的特级葡萄园都环绕在四周，上坡处为风格较细致的 Chevalier-Montrachet，下坡处为较丰满浓厚的 Bâtard-Montrachet 和 Bienvenues-Bâtard-Montrachet。17 个一级葡萄园，最出名的是紧邻着蒙哈榭的 Cailleret，以及 Bâtard 旁的 Les Pucelles。

和普里尼一起分享 Montrachet 和 Bâtard-Montrachet 的夏山-蒙哈榭村，也是著名的白葡萄酒产地，但是村南因为地质的关系，反而以产红酒为主。村内的白葡萄酒接近普里尼村产红酒的风格，但口感较为平顺柔和一点，也有细致的表现与耐久的实力。夏山村自有的特级葡萄园只有 Criots-Bâtard-Montrachet，风格较细致柔美。还有 20 个一级葡萄园。Saint-Aubain 村位于夏山和普里尼西边内缩的谷地，所产的白葡萄酒也有相当不错的水准。



### 沙隆内丘 (Côte Chalonnaise)

沙隆内丘区以邻近的沙隆市 (Chalon-sur-Saône) 为名，地理环境和金丘区相类似，土质仍以石灰土为主，但断断续续的丘陵不像金丘区那样集中，3 000 多公顷的葡萄园分散于向东或东南的坡地上。主要种植霞多丽和黑皮诺，但也有一些阿利高特。这里产的葡萄酒也许不及金丘区丰富精彩，但价格与风味却更平易近人。区内有五个村庄级 AOC，各有不同的特色。

位置最北的布哲隆专门出产用阿利高特酿造的白葡萄酒。虽然比起霞多丽来得简单平实，但常见的果味与优雅花香，加上酸味高，非常清新爽口，适合酒龄短时品尝。东邻的吕利 (Rully) 则以霞多丽白葡萄酒闻名，只产一点红酒。顶级的吕利白葡萄酒也有深厚的口感和强劲的酸度，有接近普里尼-蒙哈榭的架势。吕利也是勃艮第气泡酒的知名产地。

梅克雷 (Mercurey) 是沙隆内丘的招牌产区，有 600 公顷葡萄园，主要出产红酒，有 28 个一级葡萄园。梅克雷红酒浓郁厚实，而且涩味也较重，是沙隆内丘口感结构最紧密、最耐久存的红酒。也以产红酒为主的吉弗里 (Givry)，产区面积较小，出产的黑皮诺常有柔和的口感与奔放的果香，非常迷人。最南边的蒙塔尼 (Montagny) 则只产霞多丽白葡萄酒，酒中常带



左：一级葡萄园 Les Pucelles  
上：默尔索村产的霞多丽白葡萄酒风格圆熟丰满  
中：勃艮第最知名的白葡萄酒特级葡萄园蒙哈榭  
下：普里尼-蒙哈榭村的一级葡萄园 Les Combettes



一点蕨类植物的味道，口感极干，不是特别圆润，也常带一点矿石味。

### 马孔区 (Mâconnais)

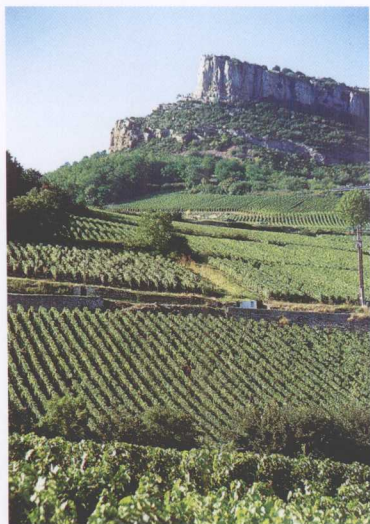
马孔区位于勃艮第最南端，葡萄园比沙隆内丘区更分散，多位于向南、东南及西南的斜坡上，但产区面积大，有 5 000 公顷葡萄园。因为土壤的关系，马孔区主要出产霞多丽白葡萄酒，红酒不多。一般的马孔白葡萄酒几乎都是高产量、机器采收、不锈钢桶酿制的产品，酿成的酒带有直接的果香与花香，平易近人又柔和清淡，采收后两三年内就可以喝，不耐久藏。马孔红酒大多是由加美葡萄酿成，一般单宁少，多果味，顺口好喝，通常需趁酒龄短时饮用。



马孔区的分级有一点不同，马孔是地方性 AOC，独自拥有 2 400 公顷葡萄园，在此之上有 43 个村庄可以生产马孔村庄级 (Mâcon-Villages) 葡萄酒，此等级专属于白葡萄酒，最高级的才是五个村庄级 AOC 产区。在马孔区并没有一级与特级葡萄园。五个村庄级产区大多位于南端，其中以普伊-富塞最著名，也是最精华的产地，共有 740 公顷葡萄园。因为气候较为温和，所产白葡萄酒比博纳丘的白葡萄酒更丰满圆润，酸味也更柔和，通常也经橡木桶发酵和储存，出产了不少精彩的霞多丽白葡萄酒。邻近的 Pouilly-Loché、Pouilly-Vinzelles 和 Saint-Véran，风格与普伊-富塞相近，但却清淡了许多。单独位于北边的 Viré-Clessé 因为自然条件的关系，霞多丽常可达到很高的成熟度，有非常圆润可口的圆熟口感和香味更浓郁的甜熟果香。在特殊年份，这里的霞多丽甚至可以酿成贵腐甜酒。

左：普伊-富塞产区的霞多丽白葡萄酒比博纳丘的白葡萄酒来得圆润柔和

右：梅克雷村产的红葡萄酒浓厚坚实





# 博若莱 (Beaujolais)

因产新酒而闻名的博若莱，在 14 世纪之前就已经用加美葡萄酿造浅龄多果味的可口红酒，但直到 1951 年才开始推出标榜当年新产的新酒。新酒上市的日期是在 11 月的第三个星期四，因为法国的 AOC 法定产区法令规定，每年生产的葡萄酒必须在这一天之后才能上市。一开始，只在里昂 (Lyon) 形成风潮，之后陆续在巴黎、伦敦、纽约和东京等国际大城市流行起来。到了 1985 年时，已经有超过一半、约 9 000 万瓶的博若莱葡萄酒全都酿成了新酒，常让人忘记博若莱也产一般的可口红酒。

## 南北不同的土质

博若莱位于苏茵河 (La Saône) 右岸的山区乡间，葡萄园的面积有 2.2 万公顷。在地质上明显地分成南北两个区域。大约以博若莱区的最大城镇 Villefranche 为界，往南地势较低，大多是由石灰质岩层与石灰质黏土构成，排水性比较差，这边产的加美葡萄味道比较清淡，大部分的新酒都是产自这个区域。北边地势高，地层大多是由火成岩所构成，有许多花岗岩、页岩以及冲刷堆积成的沙质土壤，不仅排水性佳，而且特别适合加美的生长，是精华产区，耐久存的红酒都来自这一产区。

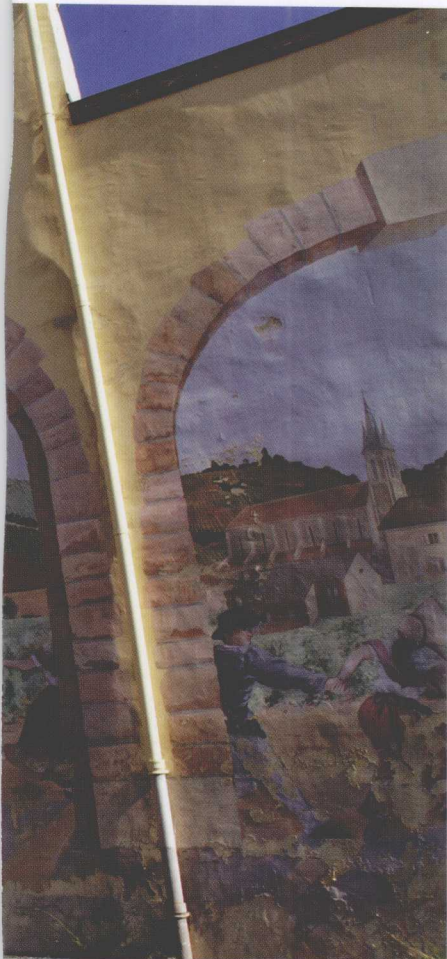
## 主要葡萄品种：加美

博若莱可以这么圆顺可口，跟当地采用加美酿造有关。种植面积占 99%，仅在北部靠近马孔区产少量的霞多丽和阿利高特白葡萄酒。加美的果实大，汁多皮薄，单宁含量低，酿成的酒香气简单，多为新鲜果香，味道淡，是少见耐久存的浓郁红酒。除了少数生长在花岗岩



上：Fleurie 村产的红酒柔和可爱  
下：Saint Amour 村的葡萄采收季。博若莱是法国香槟区以外唯一禁止以机器采收的产区





上的加美外，大多酿成浅龄即饮的清淡红酒。酿造新酒的加美葡萄为了能降低其涩味、提早品尝，大多将整串葡萄不去梗破皮，直接放入密封的酒槽，采用二氧化碳浸皮法酿造。

### 分级制度

跟法国其他产区一样，博若莱的葡萄酒也分成不同的等级，产区内的 12 个 AOC 法定产区依据产酒的条件，共分为三个等级，但是其中只有两个比较低的等级可以生产新酒。

#### 博若莱 (Beaujolais)

这是等级最普通的博若莱红酒，主要产自南边多石灰质的葡萄园，酒的香味以果香为主，而且口感清淡顺口，属于简单早喝的日常酒，三分之二的新酒都属于这个等级。

#### 博若莱村庄 (Beaujolais Villages)

这一等级的博若莱红酒来自生产条件较佳的葡萄园，大部分是位于北部的花岗岩地，此外也有更严格的生产规定，口感较为强劲浓郁，有较多的涩味，也比较耐久存。这一等级的博若莱也能酿成新酒，但是比例较低，仅有三分之一，主要还是酿造一般红酒。

#### 博若莱特级村庄 (Crus du Beaujolais)

博若莱产区内有 10 个最优秀的村庄被列为博若莱村庄，全都位于北部，直接以村名作为法定产区的名称，是博若莱的明星产区。这些产区只能酿造一般的红酒，不能生产新酒。

#### 1. Brouilly、Côte de Brouilly

两产区相连，前者地势较平，后者位于圆丘的斜坡上，由于日照充足，酒的颜色深，口感较强劲浓郁，较耐久存。

#### 2. Morgon、Régnié

Morgon 的红酒常有较强的单宁涩味，除口感浓厚外，常有樱桃香气，有近似黑皮诺的风味，属耐久存的类型，是最精华的博若莱产区；Régnié 位于 Morgon 南边，所产红酒较柔软圆润，以红色小浆果香为主。

#### 3. Fleurie、Chiroubles

Fleurie 的红酒常带有花香，以优雅细致的风格著称；Chiroubles 的海拔较高，风格新鲜清淡、爽口宜人，适合年轻时饮用。

#### 4. Moulin-à-Vent、Chénas

Moulin-à-Vent 以火成岩沙质土为主，和 Morgon 并列为博若莱最佳产区，所产酒也属于涩味较重、较耐久的酒，味道浓厚强劲。邻近的 Chénas 则产口感柔顺可口的红酒。

#### 5. Saint Amour、Juliéas

最北边的 Saint Amour 已是火成岩区的尽头，附近是白葡萄酒的主要产地。Saint Amour 红酒也相当浓厚，但单宁比较柔软一点。隔邻的 Juliéas 产的酒颜色深，单宁强，结构较严谨，风格较坚实。



# 香槟 (Champagne)

位于法国北部的香槟区，因出产独特的气泡酒而成为全世界知名的地区。即使现在全球有不少知名的气泡酒产区，但是香槟却一直是气泡酒中的典范，没有其他地区的酒可与之相比拟。香槟的迷人之处绝不仅在于其优雅细致的风味，更重要的是因为这里有最多元多变的风格，而更珍贵的是，香槟区里有非常多的闻名全球的香槟酒商，各自展露自家的独特厂牌风格。是他们数十年甚至数百年来努力经营以及厂牌风格的营造，才共同造就了今日香槟繁华多样与璀璨辉煌的格局，而且让香槟成为全世界平均酒价最高的葡萄酒产区。

## 香槟酒的起源

虽然产自法国北部的香槟几乎是全球顶级气泡酒的代名词，但是，香槟区原本却只出产没有气泡的葡萄酒，而且因为天气太冷，葡萄很难成熟，清淡细瘦，酒精度低，品质并不高。一直到 17 世纪末，一位本笃会奥特维雷修院 (Hautevillier) 的教士——贝里依 (Dom Pérignon) 才改变了香槟的历史。他发现未完成发酵的葡萄酒装瓶后会产生气泡，气泡的压力常将玻璃瓶爆开，于是经过多次研究，酿造出了品质稳定的冒泡葡萄酒。虽然在当时并没有特别受到关注，但是，香槟气泡酒的酿造经过 200 多年的演进，特别是在许多酒商的技术改进下，在 19 世纪成为今天的模样，而且大受欢迎，晋身奢侈品等级的高级饮料。

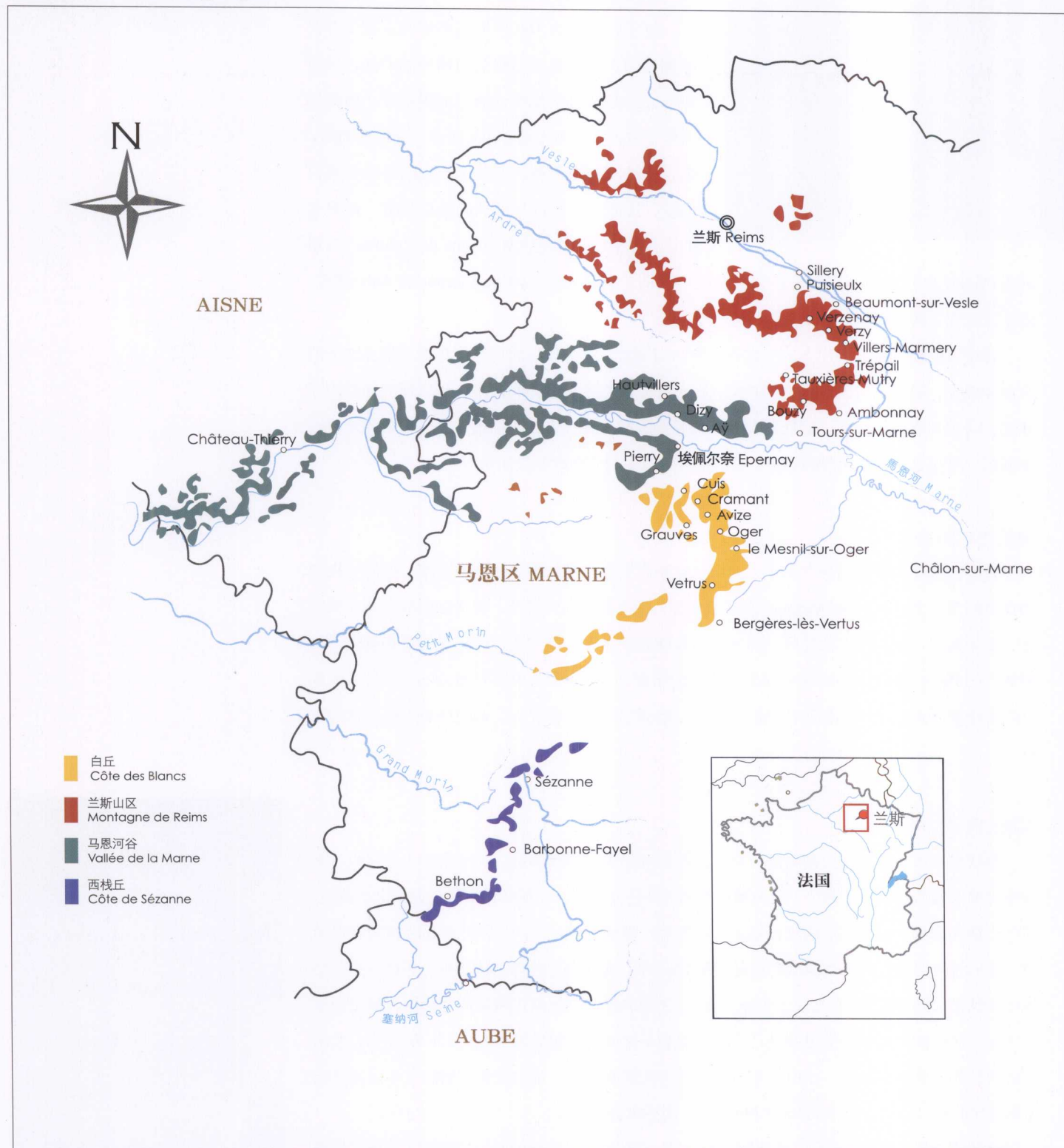
在法国，葡萄酒产区里最顶尖的酒款大都来自独立酒庄 (domaine)，但是香槟区却是唯一的例外，由香槟酒商们扮演独占的角色，酒商们只拥有 14% 的葡萄园，但是却生产销售 70% 的香槟。每年上市的 3 亿瓶香槟酒中，有一半产自前十大香槟酒商。酿造高品质的香槟需要精确与高超的调配技艺与雄厚的财力，而这正是香槟酒商可以独霸香槟的关键。1728 年第一家香槟酒商 Ruinart 创立，接着 1743 年又有 Moët & Chandon 创立，其他名厂像 Veuve Clicquot Ponsardin、Jacquesson 和 Lanson 等也都是 18 世纪就已经创设的老牌名厂。这些早期的酒商为香槟的酿造提供了许多创新的技术。越来越多的酒商加入，也让各家酒商开始注重自家风格的创立，于是形成了今日非常多样的香槟风味。



上：唯有在非常低温的地下酒窖中进行非常缓慢的瓶中二次发酵，才能酿造出如此细腻的气泡  
下：兰斯山区的奥特维雷修院



# 香槟 (Champagne)





### 独特的自然环境

位于巴黎东边 100 千米的香槟区，有 3 万公顷葡萄园。这里是法国极北的葡萄酒产区，气候寒冷，已经超过了葡萄种植的临界条件，葡萄的甜度常常不够，不太适合用来酿造一般的葡萄酒；但正因为成熟度不高，保留了细致的香味和爽口酸度，反而成为酿造气泡酒的最佳葡萄。最著名的产区包括兰斯山区 (Montagne de Reims)、马恩

河谷 (Vallée de la Marne) 以及白丘三个地方。另外，在南边还有 Côte de Sézanne 和 Aube 两区，但不及北部三区著名。

香槟区的地下是一大片含有丰富石灰质的白垩岩。一方面，这类岩层布满了许多细小的孔洞和缝隙，除了具有保存水分的功能，白色的外表还具有反光的效果，可以提高葡萄的成熟度，且因为属碱性土质，能让葡萄保有很强的酸度。另一方面，挖掘深入白垩岩的地下岩洞酒窖，更具有恒温和保湿的功能，是香槟进行瓶中二次发酵的最佳场所。

### 酿造香槟的品种

香槟区主要的葡萄品种有三个，其中只有原产于勃艮第的霞多丽是白葡萄，而同样来自勃艮第的黑皮诺以及 Pinot Meunier 都是黑葡萄。三个品种各有特色，霞多丽的酸度高，果香重，清新爽口，主要产自白丘区；黑皮诺比较强劲耐久存，以兰斯山区出产的最为著名；种植最广的 Pinot Meunier 则较柔和早熟，比较耐霜害，主要种植在霜害严重的马恩河谷。大部分的香槟都是由这三个品种混合调配而成，以综合三个品种的优点，调配出更均衡丰富的香槟。

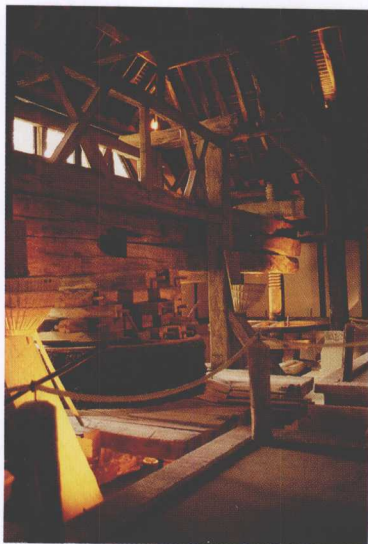
### 香槟的酿造方法

香槟酿造法一开始和白葡萄酒一样，只是因为采用许多黑葡萄，必须全由人工采收，然后用轻柔缓慢的方式直接榨汁，以免葡萄皮里的红色素跑出来。经酒精发酵与调配之后装瓶，并加入糖和酵母，封瓶后继续进行瓶中二次发酵。酒精发酵产生的二氧化碳因为被封在酒瓶中，就成为气泡酒，而且酒精浓度也可提升 1%~2%。在窖藏过程中（依规定，香槟从采收后隔年元旦起，要窖藏 15 个月以上才能上市），失活的酵母会沉淀在瓶里成为酒渣，酵母水解的过程会让香槟的口感变得更圆熟，而且产生如干果或烤面包的特殊香气。一般而言，窖藏的时间越久，风味会越佳，一般无年份的香槟大约需要两年，年份香槟则需时 5 年以上才会达到最佳的状态。若含高比例 Pinot Meunier，则不需窖藏太久。

留在瓶中失活的酵母最后必须去除才能上市，通过摇瓶 (remuage) 的程序，摇瓶师傅或是摇瓶机器每天转一下倒插的香槟，逐渐将酒渣聚到瓶口。最后再开瓶，利用气泡的压力将

上：兰斯山区主产以黑皮诺为主酿成的香槟

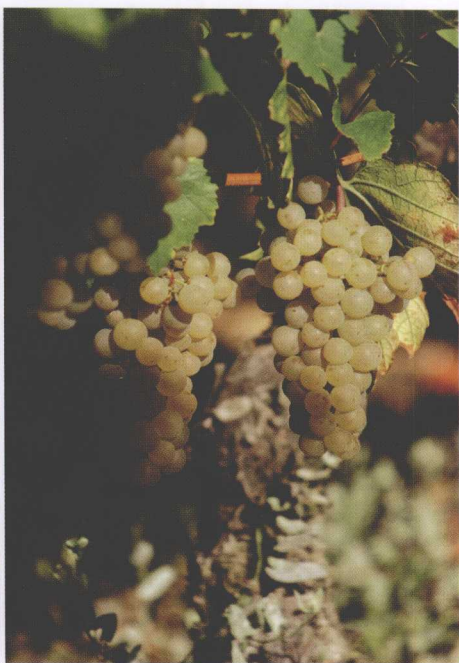
下：奥特维雷修院内的木造榨汁机，17 世纪末贝里依在此开启了香槟酒的历史







左：Pinot Meunier 适合酿成柔和早熟的香槟  
右：霞多丽酿成的香槟特别精巧细致



酒渣喷出瓶外，添加混合糖、干邑白兰地及香槟等的混合液之后，重新封瓶。这样的过程称为香槟法 (Méthode Champenoise)，同样的方法在别处称为传统法，唯有这种在瓶中进行二次发酵的气泡法，才能酿造出细腻精致的气泡。

### 分级制度

香槟是法国成立最早的法定产区，只有两个 AOC，除了一般的 Champagne 以外，也生产一点无气泡酒，称为 Coteaux Champenois。因为气候寒冷，成熟度低，通常酒精度低，颜色淡，口感细瘦，但因产量少，价格较高。以兰斯山区的 Bouzy 村所出产的红酒最为著名。

香槟区的葡萄园也分等级，依据村庄的自然条件区分等级，但是很少受到关注，因为一般的

香槟酒商大都混合不同等级村庄的香槟，所以分级较少出现在酒标上。香槟区内产酒的 357 个村庄，依照自然条件的优劣区分成介于 100%~80% 的不同等级，这个百分比决定了葡萄的价格。100% 的村庄属于特等葡萄园 (Grand Cru)，等级最高，葡萄价格也最高，仅 17 个村庄入选，主要位于兰斯山区和白丘两区，占全区的 8.6%，其中以产霞多丽的 Cramant 和 Mesnil-sur-Oger，以及产黑皮诺的 Bouzy 和 Aÿ 等最为著名；90%~99% 则属于一级葡萄园 (Premier Cru)，有 43 个村庄入选，占全区的 22%。

### 香槟的种类

虽然我们平常见到的香槟都是无年份的白香槟，但是香槟的种类却相当多，可用甜度、颜色、有无年份以及采用的品种来区分，同一个酒厂通常会调配出多种不同类型的香槟（或称为 cuvée）。

### 不同甜度的香槟

完成二次发酵，经过摇瓶、开瓶去酒渣之后，酒厂会再添加一点糖分到香槟里，让口感更圆润可口，因为添加糖分的多寡而变成不同甜度的香槟：最经典也是最常见的 Brut 型香槟含糖分较少，每升只添加 15 克以下的糖，Extra Brut 则更少，只有 6 克以下，另外，有含 3 克以下的 Brut Nature。Sec 或 Dry 对一般的葡萄酒是指完全不含糖分，但属于 Sec 型的香槟则可以含有 17~35 克糖，而即使糖分更少的 Extra Sec 也可含有 12~20 克糖；半干型 Demi-Sec 则在 35~50 克之间；甜型 Doux 则超过 50 克。

## 白香槟与粉红香槟

虽然香槟区种有比较多的黑葡萄，但 99% 的香槟都是白香槟，年产两亿多瓶，但是也有带点玫瑰红或鲑鱼红的粉红香槟 (Champagne rosé)，通常是在白葡萄酒中添加红酒而成，味道比较浓重。因为稀有，比一般的白香槟昂贵，在 1804 年由 Veuve Clicquot 首先出产。

## 不同品种酿成的香槟

通常一瓶香槟都混有不同的品种以取长补短，但也有只采用霞多丽的“Blanc de Blancs”（由白葡萄酿成的白葡萄酒），酸度高，果香重，清新爽口；或者仅用黑葡萄酿造的“Blanc de Noirs”（由黑葡萄酿成的白葡萄酒），口感比较强劲浓重。

## 无年份香槟与年份香槟

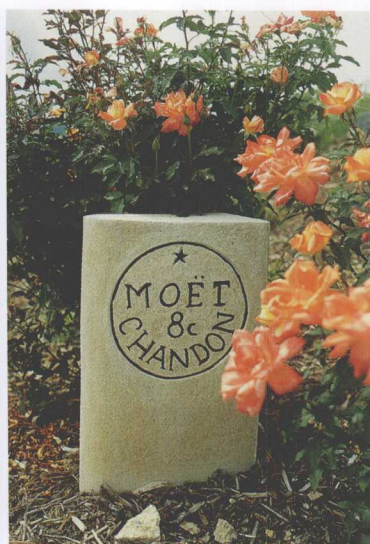
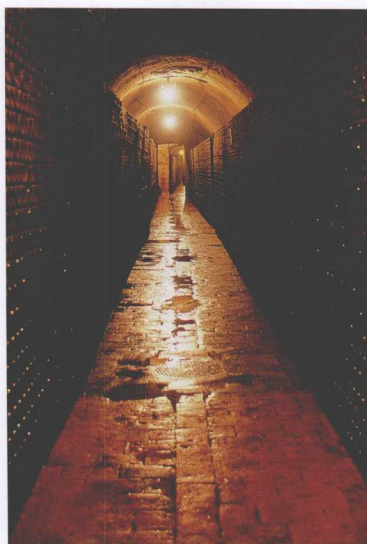
各家酒商为了在不同年份的变化间维持厂牌风格，许多香槟都是用不同年份的基酒调配而成，由各酒商的酒窖总管凭着敏锐的嗅觉和味蕾，每年调配出几近一模一样的香槟。这也是为何大部分的香槟都没有标示年份，只在最好的年份才推出品质更优异独特的年份香槟，依规定需要窖藏三年以上才能上市。

## 顶级香槟

为了争取更高的厂牌形象，各酒厂也会竭尽所能，调配最精彩也最昂贵的顶级香槟 (Cuvée Prestige)，通常采用少量精制的方式，最著名的包括 Moët & Chandon 的 Dom Pérignon、Veuve Clicquot 的 La Grande Dame、Laurent-Perrier 的 Grand Siècle、Louis Roederer 的 Cristal 以及 Taittinger 的 Comte de Champagne 等。

## 香槟的制造者

法国一般的产区分为酒商、酒庄和合作社，在香槟地区的分法更详细，通常必须通过酒标上的装瓶者码来区分；“NM”是可买进葡萄的香槟酒商，“RM”是仅使用自家葡萄的酒庄，“CM”是酿酒合作社，“RC”是合作社成员，“MA”则是购买已装瓶的香槟再贴上自己的标签的酒商。



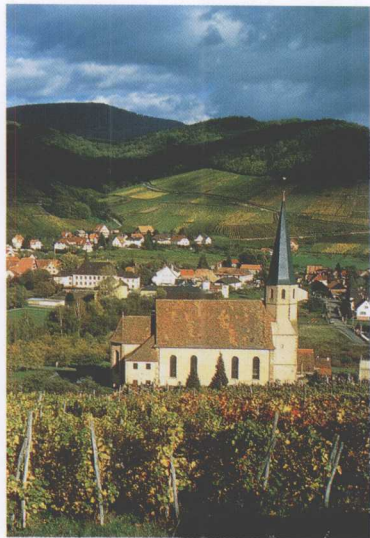
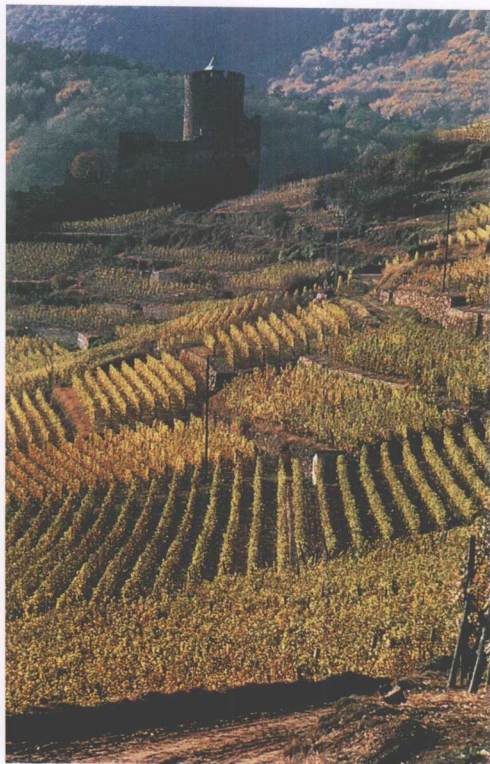
左：香槟区地底下的白垩岩洞凉爽潮湿，是进行瓶中二次发酵的最佳地点

右：Moët & Chandon 是香槟第一大厂牌，不同于法国其他产区以酒庄为主，香槟酒业主要由大型酒商控制





# 阿尔萨斯 (Alsace)



左：阿尔萨斯的葡萄园主要位于孚日山脉面东的山坡上

右：Kayserberg 村内的特级葡萄园 Schlossberg

位于法国东北部的阿尔萨斯地区，向东隔着莱茵河和德国交界，无论人文或地理环境都与德国相近，表现在葡萄酒方面也不例外。这里虽然有法国概念的特级葡萄园，但承袭自德国的品种和酿酒观念反而对葡萄酒的影响更加深远。夹杂在两个文化之间，阿尔萨斯发展出自己独特的风格。

## 自然条件与酿造

阿尔萨斯位于已不适合葡萄生长的大陆型气候区，幸亏有孚日山脉的屏障，让这里日照充足，全年降雨量只有 500 毫米，大部分的葡萄园位于山脉东坡的向阳坡地上，以获取最多的阳光。葡萄园分布在北起 Marlenheim、南至 Thann 的条状地带，绵延 120 千米长却仅有 4 000 米宽，另外还有一小区围绕在更北边的 Wissemborg 附近。产区內沿着山坡竖立着一座座保留完整的中古世纪村庄，在蓝天和山顶松林的衬托下，装点出全法国景致最优美的葡萄园风光。

复杂的土质依山坡高低大致可分为三大区段：陡峭的山坡高处土层通常较浅，以火成岩为主，有不少花岗岩、砂岩及页岩；往下到和缓的山坡中段土层较深，以沉积岩为主，大部分由石灰土、沙质土及黏土构成；坡底平原区则布满肥沃的冲积土，已不太适合种植葡萄。

受德国的影响，阿尔萨斯的单位面积产量比法国其他产区高，装瓶的规定极为严格，所有的葡萄酒都必须在当地装瓶。多数阿尔萨斯白葡萄酒都被酿成不甜的干型，不进行乳酸发酵以保有清新的果香味。有些酒庄会刻意提早结束酒精发酵，让酒中残留一点糖分以增添圆润的口感。

## 各具特色的葡萄品种

阿尔萨斯葡萄酒的特色在于强调单一品种的表现，并且会在酒标上标示品种名称。一家

酒庄即使同时种植不同品种，除了酿造称为“高贵的混合”（Edelzwicker）的白葡萄酒之外，大多将品种分开装瓶。由于天气寒冷，这里种植白葡萄品种为主，黑葡萄只有黑皮诺一种，大多酿成清淡型的红酒。相反，白葡萄品种多达十种，其中有五种被列为优质品种（Cépages nobles）。

### 丽丝玲（Riesling）

这个由德国传入的优秀品种，在阿尔萨斯孚日山区复杂的土质上表现出非常多变的風味。在黏土质显得丰厚浓郁；在石灰岩地则有细致、清爽多酸的表现；在页岩地则常出现矿石味和汽油的气味。本地产的丽丝玲多为干型，非常适合佐餐。

### 灰皮诺（Pinot Gris）

这里又称 Tokay，是口感丰腴的品种。葡萄本身带玫瑰色，酿造的酒颜色深，酒精度高，厚实的口味可搭配味道较重的食物，具有耐久存的潜力，也常被制成迟摘型的甜酒。

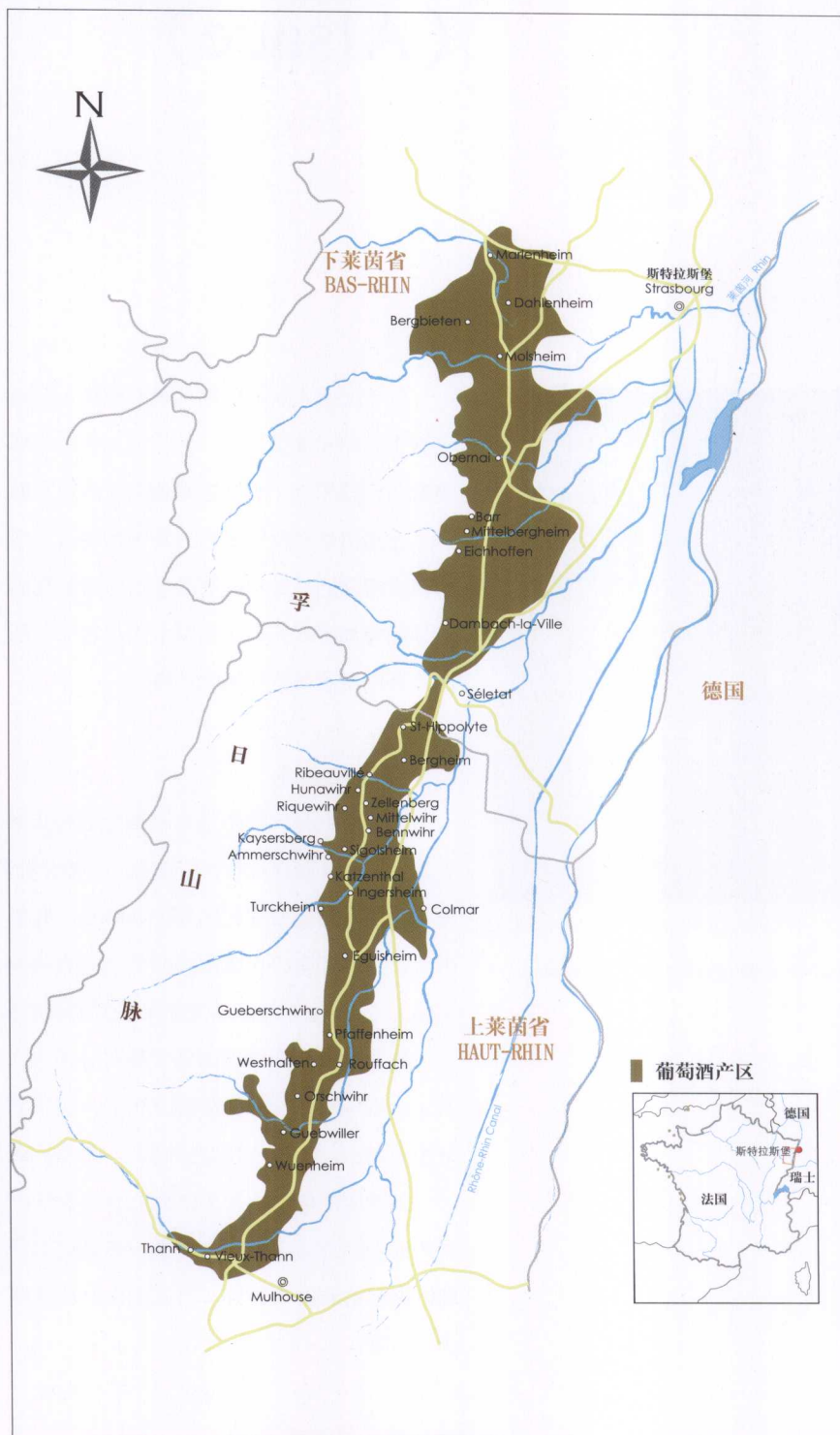
### 格乌兹塔明那（Gewürztraminer）

阿尔萨斯是全球最精彩的格乌兹塔明那产区之一，无论是干型或甜型都有极精彩的表现。浓烈的香气经常有玫瑰花、荔枝、芒果、肉桂、糖渍柳橙皮等香味。常伴随着高酒精度的强劲表现，足以搭配厚重的料理，如当地味道最强的 Munster 乳酪和采用许多香料烹调的亚洲料理。

### 玫瑰香（Muscat）

常被用来酿制甜白葡萄酒的玫瑰香，在本地却出产干型酒。常出现荔枝及玫瑰花

## 阿尔萨斯（Alsace）







左上：以 Giesberg 和 Osterberg 等名园闻名的 Ribeauvillé 村

左下：Hunawhir 村的特级葡萄园 Rosacker

右：在阿尔萨斯的酒村内，连酒庄的招牌都带有德国的风味

香，酸度低、口感圆柔，是不错的餐前酒。

### 其他白葡萄品种

希尔瓦那口感清新富有果香，适合尽早饮用（2006 年被升格为优质品种）；白皮诺在此地又称 Klevner Blanc，常跟 Auxerrois Blanc 混合在一起以白皮诺的名称销售，是不错的日常佐餐用酒；夏思拉常被混合在 Edelzwicker 中；Klevener de Heiligenstein 是 Traminer 品种中香气较弱的一种，仅在 Heiligenstein 村庄周边有酿制；霞多丽则用来酿造气泡酒。

### 法定产区

阿尔萨斯有三个法定产区，其中最常见的是 Alsace，可用以标示村庄及葡萄园名称。有些位处山坡、条件特别好的葡萄园，则被列为阿尔萨斯特级葡萄园 (Alsace Grand Cru)，自 20 世纪 70 年代成立以来有 51 个葡萄园列级，面积仅占 4% 左右，只允许采用优质品种，单位产量及葡萄的成熟度都有较为严格的要求。尽管有当地老牌酒庄批评列级的条件过于宽松，但这个名单仍然相当具有参考价值。阿尔萨斯也生产以瓶中二次发酵的方式酿成的气泡酒，称为 Crémant d'Alsace。

### 特殊类型的葡萄酒

在特殊年份，正常采收期过后，如果碰上干燥而日照充足，或是晨间多雾且多风的天气条件，有的酒庄便会选择保留一部分的葡萄在树上，用来生产特殊做法的白葡萄酒，依规定只能采用五种优质品种。

### 迟摘葡萄酒 (Vendanges Tardives)

葡萄采收的日期比酿制干白葡萄酒的葡萄晚，因过熟有着更浓缩的糖分。为了确保品质，果汁在酿造前必须达到规定的含糖量，不许加糖。此类型的白葡萄酒拥有较为浓郁甜熟的香气，绝大多数是甜酒，却也可能酿成高酒精度的干白葡萄酒。

### 选粒贵腐葡萄酒 (Sélection de Grains Nobles)

简称为 SGN，采收日比迟摘型更晚，挑选因沾染贵腐霉菌而使糖分更加浓缩的葡萄酿造，葡萄汁中的糖分比迟摘型更高，发酵完成后仍然含有许多未发酵的糖分。这类葡萄酒香气非常浓郁丰富，随着陈年变换各式的香味，从果香系转变为干果系香，可与波尔多的索甸区以及德国的 TBA 等级的贵腐甜白葡萄酒相媲美。



# 罗纳河谷地 (Vallée du Rhône)

罗纳河是一条孕育葡萄酒的河流，从瑞法边界的日内瓦湖（Genève）流入法国境内，途中流经萨瓦区、罗纳河谷地，最后注入地中海。以罗纳河命名的“罗纳河谷地”产区，指的是北起维埃纳市（Vienne）、南至阿维尼翁（Avignon），南北之间绵延 220 千米长的区域，广阔的葡萄园面积多达 8 万公顷，是法国第三大葡萄酒产区，红酒产量占 90%，白葡萄酒仅占 4%。

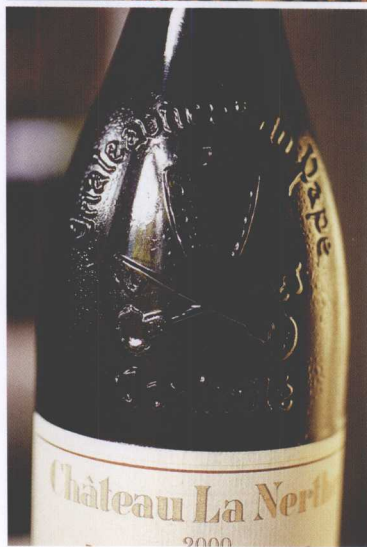
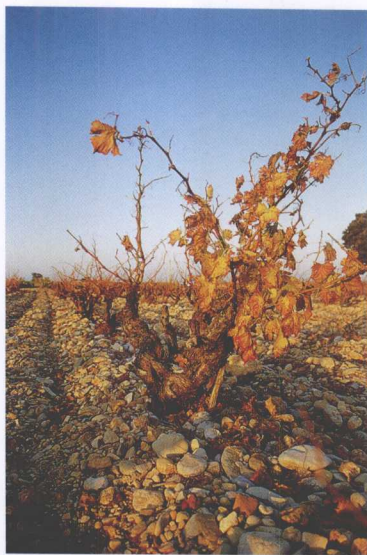
罗纳河谷地以生产坚实高雅的西拉红酒而闻名全球；以歌海娜葡萄为主，混合其他品种酿成的地中海风格的红酒则是另一个招牌。在这两大主流之外，还生产维欧尼和胡珊等许多独具风格的白葡萄酒。在罗纳河以外地区也有许多仿效种植酿造的产区，共同建立了“Rhône Style”，这个在国际葡萄酒市场上占有一席之地的葡萄酒类型。

早在公元前 4 世纪的罗马帝国时代，罗马兵团就在北罗纳河谷地的罗第丘及赫米蒂奇两个产区附近开辟葡萄园，成为法国最古老的葡萄园之一。相对而言，罗纳河谷地南部的葡萄酒业发展便晚了许多，著名的帕佩新堡到 12 世纪才开始栽种葡萄。18 世纪时，罗纳河谷地南部产的葡萄酒已经相当著名，当时装酒的橡木桶上经常烙上“罗纳河丘”（Côtes du Rhône）作为辨识的印记。

## 南北迥异的自然环境

因为自然环境的差异，罗纳河谷地明显地分为南北两部分，各自生产风格殊异的葡萄酒。北罗纳河丘区（Côtes du Rhône septentrionales）位于维埃纳市到瓦伦西市（Valence）之间的河谷两岸，罗纳河在这里穿越山区，谷地狭窄，虽然南北长达 40 千米，但葡萄园面积却仅有 2 000 多公顷，只是南部的三十分之一。因为气候属寒冷的半大陆性气候，大多采用单一葡萄品种酿造，而且葡萄园必须位于岸边陡峭的向阳坡或梯田上才能成熟。这里的土质以火成岩为主，但也有小部分的葡萄园位于沉积岩层上。

南罗纳河丘区（Côtes du Rhône méridionales）从蒙特利马尔市（Montélimar）以南到阿维尼翁，地形开阔，葡萄园面积达 7 万多公顷，属阳光充足、温和干燥的地中海型气候区，在冬季常有寒冷干燥的米斯特拉风（Mistral）吹袭。葡萄园多位于和缓的山坡地和布满鹅卵

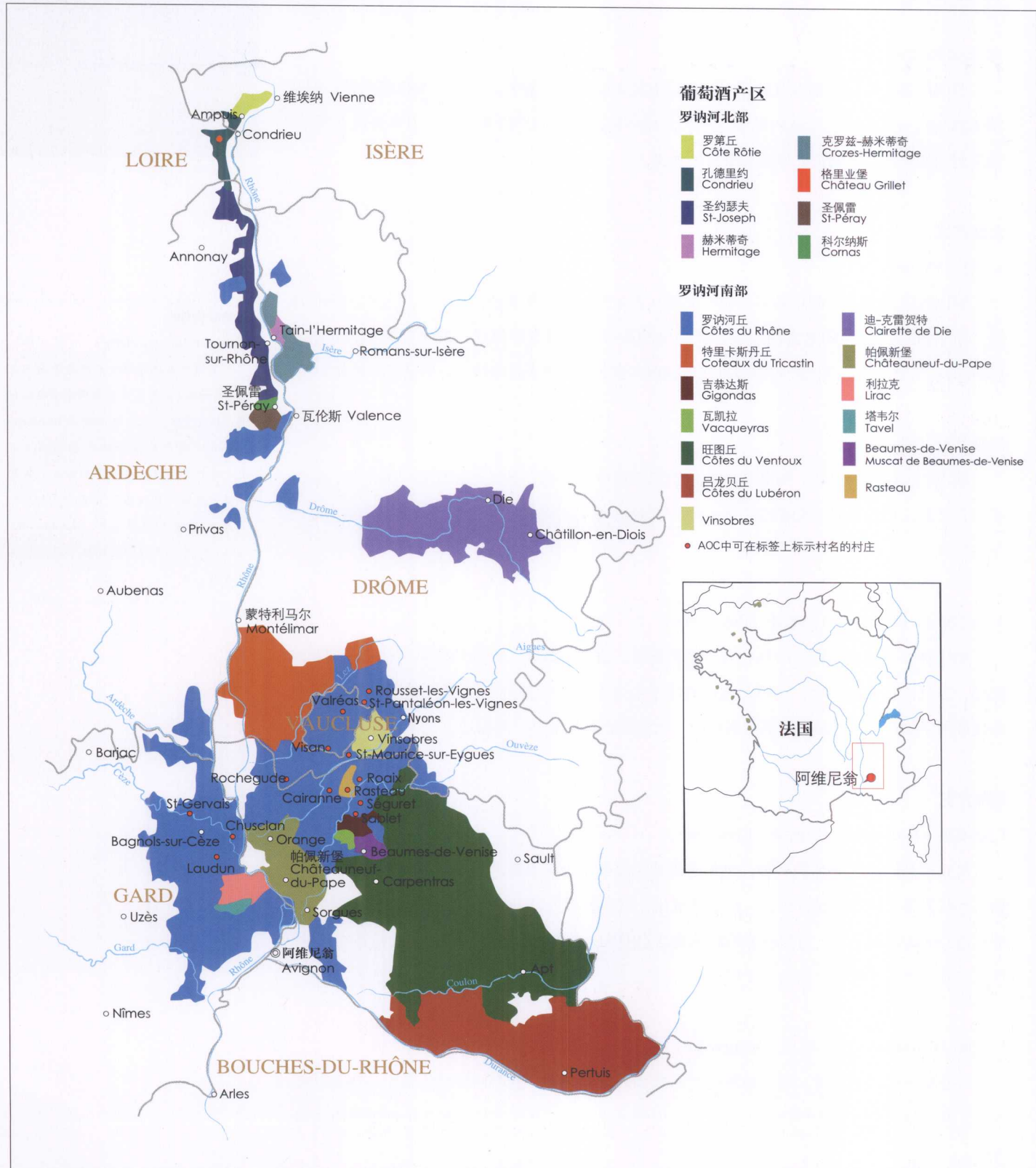


上：不同于北区的狭陡陡峭，南罗纳河丘区大多是开阔的河积台地

下：罗纳河谷地南边的帕佩新堡产区生产浓厚多酒精的典型南部红酒



# 罗纳河谷地 (Vallée du Rhône)



石的河积平台上。

## 罗纳河的葡萄品种

罗纳河南北两区的葡萄品种不尽相同，北区的品种相当独特，而且大多已经南移，混合南部的品种一起酿造。南部的葡萄品种和环地中海的葡萄酒产区类似，有很多来自西班牙，南部大多混合多品种酿造，以达到整体的和谐。

### 北部产区

#### 1. 西拉 (Syrah)

罗纳河区最著名的明星品种，原产北区，也是当地唯一的黑色品种，可以生产出颜色深黑、单宁重且耐久存的坚实型红酒。最顶尖的西拉红酒来自罗第丘、赫米蒂奇和科尔纳斯 (Cornas) 三个产区。南区产的西拉风格较圆厚丰满，也含较多香料香气，不过很少单独装瓶。

#### 2. 维欧尼 (Viognier)

原产北区的独特品种，有香浓的杏桃香气和圆厚的口感，是孔德里约唯一的品种，在罗第丘也常混入西拉葡萄一起酿造以柔化单宁和增添香气。南区也有种植，但常因酒精太高而失去均衡。

#### 3. 马尔萨讷 (Marsanne)、胡珊 (Roussanne)

是经常互相混合的两个品种，口感相当圆厚，香气偏蜂蜡、矿物及椴树花香味。胡珊酸度高、香气浓且均衡高雅，但因为难种植已经相当少见。马尔萨讷则有较多的果香。赫米蒂奇是最精华的产区。罗纳河南区也有种植，大多混合其他品种一起酿造。

### 南部产区

#### 1. 歌海娜 (Grenache)、佳丽酿 (Carignan)

两者都是原产西班牙的品种，也都喜爱地中海沿岸干燥炎热的天气。歌海娜以高酒精度和红色浆果香为特色，颜色较淡，也容易氧化，但是圆熟可口，种植面积超过全区一半以上，是罗纳河区红酒的主干，也酿成天然甜葡萄酒 (VDN)；佳丽酿则属单宁粗涩、酒精强的品种，品质较差，除了老树外，已经很少见。

#### 2. 仙梭 (Cinsault)、幕尔伟德 (Mourvèdre)

仙梭颜色淡、果香重，适合酿制粉红色酒或搭配其他品种；原产西班牙的幕尔伟德虽然颜色深、单宁强，带有强烈香料及动物香味，但因为成熟慢，在还不够热的罗纳河区只有少量种植。



■ Côte du Rhône Villages 的 Visan 村

#### 天然甜葡萄酒

##### Vin Doux Naturel(VDN)

罗纳河谷地有两个天然甜葡萄酒产区，Rasteau 主要生产歌海娜酿造的红甜酒，相当浓甜。另外 Muscat de Beaumes-de-Venise 则产玫瑰香甜白葡萄酒，采用小粒种玫瑰香，香气清新细致，常有柠檬、玫瑰和荔枝香，当餐前酒或搭配水果类的甜点都很适合。Beaumes-de-Venise 村所出产的红酒则属于独立村庄级 AOC。



### 3. 其他白葡萄品种

高酒精度、口感柔和的白歌海娜 (Grenache Blanc) 和以清新果香、酸味为特色的 Clairette 是最重要的品种。其他还有有浓郁果香的布布兰克 (Bourboulenc)、酸味高的白玉霓, 以及用来酿造天然甜葡萄酒的玫瑰香。

### 产区分级

罗纳河产区 17 个主要的法定产区共分为三个等级。最低的等级为 “Côtes du Rhône”, 产区范围广, 占了七成以上的产量, 大多是有着熟果香气、顺口好喝的柔和型红酒, 但偶有浓厚多酒精的类型。在这一级之上为村庄级产区 “Côtes du Rhône Villages”, 必须采用来自条件较好的 95 个村庄的葡萄酿成, 其中条件最好的 18 个村庄可以在标签上标示村名。这一等级的红酒味道比较浓重, 更有个性, 也较耐久存。特别是来自 Cairanne 和 Rasteau 等几个最佳村庄有更精彩的表现。

在罗纳河丘附近有许多外围的葡萄酒产区, 其中较著名的包括 Côtes du Lubéron、Côtes du Ventoux、Coteaux du Tricastin、Costières de Nîme 以及产气泡酒的 Clairette de Die。

最高等级为独立村庄级 “Les Crus”, 生产的葡萄酒多以村庄命名, 北区有 8 个, 南区有 7 个, 各成立独立的法定产区。皆有独特的风格和专长的酒种, 其中不乏全球闻名的顶尖产区。

### 北区的独立村庄级产区 (Les Crus Septentrionales)

#### 罗第丘 (Côte Rôtie)

拥有将近 200 公顷葡萄园的罗第丘, 位于维埃纳市以南、罗纳河右岸极为陡峭的山坡上, 是全球西拉红酒的圣地。开辟成梯田的狭窄葡萄园主要面向南边和东南, 可以接收到许多阳光。配上满布云母页岩和片麻岩的土壤, 让西拉葡萄得以酿成严谨坚挺却带着迷人花果香气与高雅均衡口感的世界级珍藏。

罗第丘虽然只产红酒, 但却允许添加 20% 以内的维欧尼以柔化西拉红酒的涩味, 不过真的这样做的酒庄并不多。南北绵延 8 千米的葡萄园精华区位于 Ampuis 村周边的棕丘 (Côte Brune) 与金黄丘 (Côte Blonde)。村子西边和北边的棕丘, 土壤带棕褐色, 含较多的黏土, 酿成较为紧涩坚硬的红酒, 著名的葡萄园 La Landonne 和 La Turque 即位于这里。南边的金黄丘因混有一点泥灰白垩土, 土质色泽较浅, 且混有一些沙质土, 土壤较不黏密, 酒的风格更均衡典雅, 名园 La Mouline 是此区的精华区之一。除了少数单一葡萄园的酒款, 大部分的罗第丘红酒都或多或少混有两边的葡萄酒。

相较于更浓厚、颜色更深、口感更坚涩的赫米蒂奇, 罗第丘在酒龄短时常有更多迷人的花果香气, 在口感上也有较多精巧的变化。但是, 罗第丘却一样有相当好的久存潜力, 可以变化出非常丰富多样的陈年西拉红酒香气。



罗第丘的棕丘生产较浓烈耐久的红酒



### 孔德里约 (Condrieu)、格里业堡 (Château Grillet)

北边紧邻着罗第丘的孔德里约却是一个完全生产白葡萄酒的产区，同样位于狭隘梯田上的葡萄园不到 100 公顷，土壤以花岗岩为主，全部种植原产本地、风格非常特别的维欧尼葡萄。酿成的白葡萄酒具有其他葡萄酒少见的杏桃、水蜜桃、新鲜杏仁及茉莉花香气，口感均衡感较差，酸度低，酒精明显，余味偶尔带一点苦味，适合趁新鲜品尝，不太耐久存。不过因为风格特别，加上产量不多，使得酒的价格非常昂贵。孔德里约以生产干白葡萄酒为主，但也有酿成晚收的甜型白葡萄酒，常有更浓的香气。

在孔德里约的产区内有一个独立的法定产区格里业堡，只有一家酒庄，3.8 公顷极险峻的梯田葡萄园，生产类似孔德里约的白葡萄酒。

### 圣约瑟夫 (Saint Joseph)

位于罗纳河右岸绵延 40 千米，有 850 公顷葡萄园的圣约瑟夫，因为有许多葡萄园位于海拔较高的台地上，葡萄酒的水准良莠不齐，只有南部在赫米蒂奇对岸的山坡上有比较精彩的表现。主要以产西拉红酒为主，是北区最清淡柔顺的红酒产区。另外也产一点以马尔萨纳为主的可口白葡萄酒。

### 赫米蒂奇 (Hermitage)、克罗兹 - 赫米蒂奇 (Crozes-Hermitage)

罗纳河北部的葡萄园大多位于河的右岸，左岸的 Tain-l'Hermitage 城市附近因为罗纳河向东转了 90 度的弯，造就了一个完全面南的山坡，是全球最顶尖的西拉红酒产地赫米蒂奇的所在。117 公顷的葡萄园，75% 种植西拉，其余种植马尔萨纳和胡珊。不同于右岸较多花岗岩，河流的堆积和冲刷让赫米蒂奇由山下到山上有非常多样的土质。山脚下多石灰质土，混合着黏土、沙子与鹅卵石块，出产较柔和圆顺的红酒。山坡中段由深厚的火石和鹅卵石混合黏土组成，生产特别优雅细致的红酒，常带着花香，单宁滑细，口感最为细腻。山顶土壤主要以粉红颜色的花岗岩为主，生产涩味最重、酸味高、颜色特别深黑、风格最为强硬的红酒。

赫米蒂奇红酒可加入低于 10% 的马尔萨纳与胡珊以柔化单宁，但不常见。这里产的红酒颜色深黑，酒香浓郁且变化丰富，常有紫罗兰花和黑色浆果香气，陈年后有荔枝干、陈皮、香料及皮革等特殊香味。口感特别紧密且厚实，单宁含量高，涩味重但质感紧致，是非常耐久的顶级佳酿，比罗第丘有更雄壮的架势。

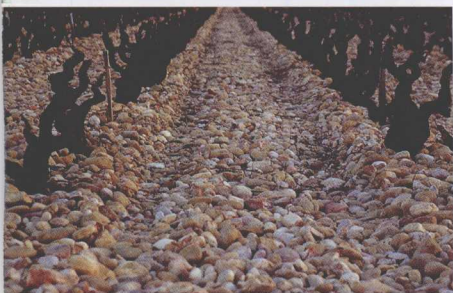
赫米蒂奇的白葡萄酒则是全罗纳河区最精彩的，除一般果香，常有洋香槐、蜂蜜、杏仁、蜂蜡与矿石等少见的曼妙香气。丰润的口感配上强力的酸味，口感特别强劲，和红酒一样有相当的久存潜力。赫米蒂奇也出产法国少见的麦秆酒 (vin de paille)，这种产量小的昂贵甜酒是采用过熟但健康的白葡萄，置放于麦秆上至少风干 45 天，等水分蒸发之后再进行榨汁发酵而成，非常甜美香浓。

环绕于赫米蒂奇的克罗兹 - 赫米蒂奇是北区面积最大的产区，有上千公顷葡萄园，红白



上：格里业堡以浓厚多香的维欧尼白葡萄酒闻名  
中：北罗纳河右岸的圣约瑟夫产区  
下：位于朝南山坡上的赫米蒂奇产区





上：红酒风格浓厚粗犷的科尔纳斯村  
中：帕佩新堡的鹅卵石葡萄园  
下：Gigondas 村多石灰质的葡萄园

葡萄酒皆有生产。葡萄主要种植于河积台地上，酒较清淡多红果味，但成熟较快，美味可口。

### 科尔纳斯 (Cornas)、圣佩雷 (Saint-Péray)

仅种植西拉的科尔纳斯位于罗纳河左岸，面积仅为 80 公顷左右，但是这里的花岗岩葡萄园却生产出全罗纳河区甚至全法国最坚硬粗犷的西拉红酒。传统的科尔纳斯的红酒颜色深黑，单宁涩味很重，雄壮粗犷，需要等待数年才能使酒柔化。

紧邻科尔纳斯南边的圣佩雷因为转为多石灰质的土壤，仅产白葡萄酒，九成以上种植马尔萨纳，其余为胡珊。80% 酿造成气泡酒，有相当爽口的酸味，是清爽早熟的可口白葡萄酒。

### 南区的独立村庄级产区 (Les Crus Méridionales)

#### 帕佩新堡 (Châteauneuf-du-Pape)

帕佩新堡以阿维尼翁教皇夏宫所在的小村为名，有广达 3 000 多公顷的葡萄园。干热的气候、深厚的鹅卵石河积平台地形与混合繁多的品种，让帕佩新堡成为罗纳河南部最知名、也最具代表性的红酒典型，高酒精度、圆厚丰满的口感配上甜熟的浆果、香料与普罗旺斯香草，交汇成属于法国地中海最性感但带一点粗犷的迷人红酒口味。

跟大部分法国南部的红酒产区一样，帕佩新堡混合多个品种以得到最好的均衡感，但是主要以歌海娜为主，再混合慕尔伟德、西拉以及一点点当地的传统品种。红酒酒精多，口味浓重，有中等的耐久潜力。因为范围广，产区内的红酒水准和风味差距较大。产量不多的白葡萄酒以白歌海娜和 Clairette 为主，加一点胡珊和布布兰克，属圆厚型的白葡萄酒。

#### 吉恭达斯 (Gigondas)、瓦凯拉 (Vacqueyras)

这两个相邻的产区是由“罗纳河丘村庄”升级的产区。吉恭达斯成立较早，产红酒和一点粉红酒，与帕佩新堡一样以歌海娜为主，搭配西拉和慕尔伟德，酒的风格也相当类似。瓦凯拉红、白、粉红酒都产，但还是以红酒为主，与吉恭达斯的风格类似，但平均水准较低。另外，南边的 Beaufort-de-Venise 和更靠近东边山区的 Vinsobres 所产的红酒，也已升级为独立村庄级产区。

#### 利拉克 (Lirac)、塔维勒 (Tavel)

罗纳河右岸的利拉克和塔维勒虽然相邻，但却生产不同类型的葡萄酒，前者主产红酒，后者却单单生产粉红酒。利拉克的红酒比帕佩新城来得淡，也生产粉红酒和以 Clairette 为主酿成的风格较浓厚的白葡萄酒。塔维勒的粉红酒以歌海娜和仙梭为主，酿成的风格浓厚、酒精多的粉红酒，不同于普罗旺斯清淡爽口的类型，口感更加浓郁。



# 卢瓦尔河谷地 (Vallée de la Loire)

卢瓦尔河流域因为温和的气候、茂盛蓊郁的林木与四处林立的城堡，而被称为“法国的花园”。这里也是法国重要的葡萄酒之乡，生产种类多元、风格独特而且价格平实的葡萄酒。卢瓦尔河是全法最长的河流，沿岸的葡萄园从上游中央高原到大西洋岸，长达 1 000 千米，共有 6.8 万公顷葡萄园，其中有 4.3 万公顷属 AOC 等级，法定产区数多达 70 个，各产区的风味变化多端，却因为卢瓦尔河而串联起来。

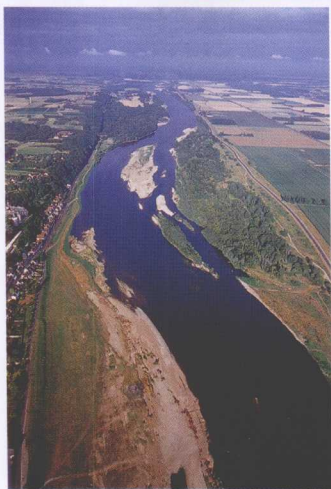
以白诗南 (Chenin Blanc) 葡萄所酿成的白葡萄酒，不论是不带甜味或是贵腐甜酒，都是卢瓦尔河谷地最具代表性的酒款。此外中央区 (Centre) 的白苏维翁 (Sauvignon Blanc) 干白葡萄酒，中部盛产的品丽珠 (Cabernet-Franc) 酿成的红酒，也都是这里的明星。

今日卢瓦尔河的葡萄酒产区集中在中下游，但是最早的葡萄园却是位于上游，在公元 1 世纪左右由高卢人建立，到了 6 世纪才发展到下游。由于邻近巴黎和英国市场，在历史上一直都是重要产区，不过称不上国际知名产区。一直到半个世纪之前，才靠着白诗南和白苏维翁酿成的精彩白葡萄酒而闻名海外。

## 变化多端的地理环境

距离大西洋的远近，影响了卢瓦尔河谷地各产区的气候。离海最远的中央区已几近大陆性气候，较为寒冷干燥；大西洋沿岸的南特区，则属温带海洋性气候，因为有暖流调节，气候温和也较潮湿。卢瓦尔河属欧洲西北部最北的葡萄种植区，气候较寒冷，因为天气不是很稳定，每个年份之间常有极大的差别。

卢瓦尔河谷地的地质环境主要分成三个区域：最西边从南特到莱阳丘区 (Coteaux du



上：Azay-le-Rideau 城堡。气候温和的卢瓦尔河流域城堡林立，被誉为法国花园

下：绵延 1 000 千米的卢瓦尔河沿岸出产各式风格的葡萄酒





Layon) 是阿摩里卡丘陵 (Massif Armoricaïn), 地势多为低缓的丘陵, 由坚硬的火成岩和花岗岩构成, 夹杂着低矮的板岩台地。之后由莱阳丘往西, 就进入以沉积岩为主的巴黎盆地, 地形主要由小圆丘构成, 土质以白垩纪的柔软岩层为主, 除了富含石灰质的岩层, 也夹杂一些砾石地和沙地。东部的中央区则属巴黎盆地的边缘地带, 地势起伏较大, 岩层为侏罗纪晚期、含泥灰质的石灰岩土质的 Kimmérian 岩层以及 Portlandian 时期的坚硬石灰岩块。

### 多元的葡萄品种

葡萄品种也呈现多元化。白葡萄以白诗南、白苏维翁和蜜思卡得最具代表性。白诗南原产于安茹地区, 酸味强, 常带有蜂蜜、矿石和白花香气, 适合生产干型、半甜和贵腐甜酒等不同甜度的白葡萄酒, 也可酿造气泡酒, 在法国, 只有卢瓦尔河中部有种植。最著名的产区包括莎弗尼耶 (Savennières)、莱阳丘以及武夫赖 (Vouvray)。白苏维翁在卢瓦尔河主要种植于中央区和都汉区 (Touraine), 只生产干白葡萄酒。在中央区有绝佳的表现, 以特有的白色水果香、黑莓叶芽香以及矿石火药香味著称, 酸度通常很高, 都汉区出产的则较为简单清淡。蜜思卡得主要种植于南特区, 酸度高, 口感清新, 有时略带一点咸味, 常有丰富的果香和矿石味, 一般酿成浅龄简单的清淡白葡萄酒。

黑葡萄则以品丽珠最具代表性, 主要分布在中游的产区, 除了混合其他品种, 也常单独酿造, 在卢瓦尔河产区表现柔和多果味的风格, 单宁适中, 口感均衡, 也略具储存潜力, 较波尔多所出产的来得清淡早熟, 但果味较丰富, 口感也较为柔和。除此之外, 卢瓦尔河中游还种植不少加美, 主要用来生产清淡型的红酒。上游的中央区红酒则大多采用勃艮第的黑皮诺酿造, 通常较勃艮第红酒清淡许多, 甚至接近粉红酒。

### 独立的四大产区

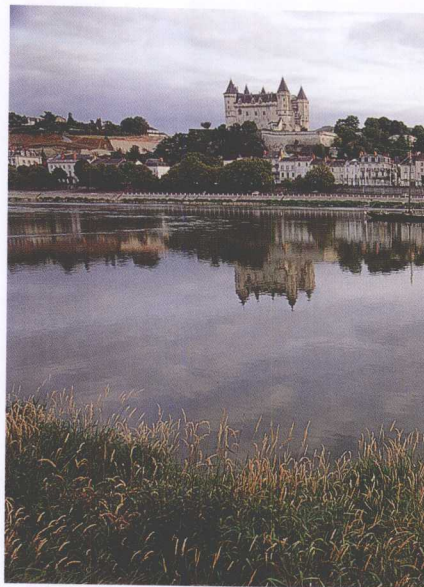
#### 南特 (Nantes)



靠近卢瓦尔河出海口, 地势低平缓和, 葡萄园面积有 1.5 万公顷, 以生产蜜思卡得干白葡萄酒闻名。酒的酸度高, 口味清淡, 常有白色水果的清香, 略带一点矿石的味道。通常不适合久放, 以新鲜的果香取胜, 是法国最常用来搭配生蚝与海鲜冷盘的日常干白葡萄酒。属于 “sur lie” 等级, 因为在发酵完成后让

失活的酵母和酒继续浸泡一起, 酵母水解后让酒的口感较圆润厚实。

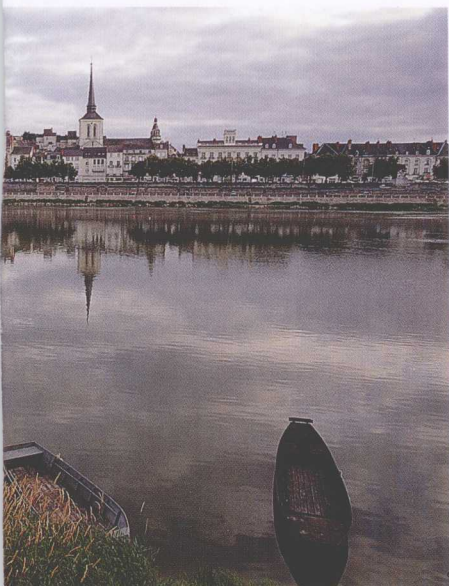
蜜思卡得产区有四个法定产区, 其中最著名的是 Muscadet Sèvre et Maine, 几乎占了 85% 的产量, 另外还有 Muscadet、Muscadet Coteaux de la Loire 和 Muscadet Côtes de Grandlieu, 风格都相当接近。



上: 索米尔位于卢瓦尔河南岸的石灰岩层上, 附近出产爽口多酸的气泡酒

左: 蜜思卡得白葡萄酒清淡易饮, 是佐配生蚝的最佳选择之一





上：卢瓦尔河南岸的 Saumur-Champigny 是安茹地区最具潜力的红葡萄酒产区  
 右：以白诗南酿造的甜酒产区莱阳丘  
 下：希农是卢瓦尔河最著名的红葡萄酒产区



### 安茹产区 (Anjou)

两万公顷的葡萄园，品种繁多，酿造法也很多元，造就了丰富多变的各式葡萄酒风格。安茹以粉红酒著称，也是白诗南白葡萄酒的最佳产地，干型和甜型都相当精彩。在索米尔 (Saumur) 附近更出产品质优异的气泡酒，另外还有以品丽珠为主酿成的美味红酒。

因为地质颜色的关系，安茹分成蓝色和白色两部分，

西部属于阿摩里卡丘陵的火成岩土质区，非常适合白诗南的种植，东部属于巴黎盆地的沉积岩土质区，盛产气泡酒和红酒。

安茹地区有 17 个法定产区，其中最广泛的是 Anjou，红、白、粉红酒、气泡酒都有生产。Anjou Villages 等级的 AOC，则专门生产以品丽珠为主的红酒。这里产的粉红酒有两个独立的 AOC，分别是 Rosé d'Anjou 和 Cabernet d'Anjou，口味清淡带一点甜味。

甜白葡萄酒以南岸的莱阳丘最著名，以白诗南为唯一品种，每年因天气条件生产半干、半甜、甜或贵腐等不同甜度的甜白葡萄酒。酒的口感均衡不会太甜腻，常有蜂蜜、杏桃和洋槐花的香味，特优的年份可经得起数十年的储存。生产条件较佳的地区则列为莱阳丘村庄 (Coteaux du Layon Villages)，另外还有三个条件特优的葡萄园 Bonnezeaux、Quarts de Chaume 和 Chaume，分别有独立的 AOC。

干白葡萄酒以河北岸的莎弗尼耶最著名，白诗南在紫色砂岩和页岩地表现最丰润均衡的一面，而且常有花香、矿石与蜂蜡等香气，是全卢瓦尔河最独特的干白葡萄酒产区。产区中有 Roche-aux-Moines 以及 Coulée-de-Serrant 两块特级葡萄园，因产酒条件特优，分别有独立的 AOC。

索米尔产的气泡酒则以白诗南为主酿造，添加一点霞多丽，多果香，有清新的口感。若是粉红气泡酒则添加一点品丽珠。除了气泡酒，也产红酒、干白葡萄酒以及半干型的粉红酒，另外也有 Coteaux de Saumur 专产甜白葡萄酒。邻近的 Saumur-Champigny 含有较多黏土质，专产红酒，主要以品丽珠为主，风格较为浓郁结实，是安茹区红酒的代表。

### 都汉区 (Touraine)

都汉区也同样生产各式葡萄酒，但只有 1 万公顷葡萄园。因为离大西洋岸已有一段距离，气候介于海洋性气候和大陆性气候之间，土壤以石灰质为主。都汉区是地方性 AOC，包括 13 个品种，生产红、白、粉红酒、新酒以及气泡酒，是法国最清淡简单的 AOC 等级平价酒。

都汉区西边有三个产品丽珠红酒的村庄级 AOC，分别是希农 (Chinon)、布尔格伊 (Bourgueil) 和 St.-Nicolas de Bourgueil，在这里，品丽珠难得单独酿造，因而生产出全卢瓦尔河最精彩的红酒，有铅笔芯、红色水果与紫罗兰花香气，以及均衡的口感，在好的年份还有耐久存的潜力，但大多在酒龄短时就相当顺口适饮。其中布尔格伊位居北岸，天气特别炎





热干燥，而且有不少排水性良好的砾石地和山坡地，颜色最深、味道最浓。西邻的 St-Nicolas de Bourgueil 沙质土较多，口味比较清淡。希农在南岸，较为柔和，有时多一分细致，位于坡地的葡萄园水准较高，但有不少产自沙质地的希农红酒则属清淡早熟的风格。

都汉区的白葡萄酒以产白诗南的武夫赖以及蒙路易 (Montlouis) 最为著名，也都属于村庄级 AOC 产区。武夫赖位于河北岸的石灰质台地，蒙路易则在南岸，因为多石灰质黏土，白诗南所酿成的白葡萄酒比安茹区有更强烈的酸味。出产的白葡萄酒类型相当多，依每年天气的条件，从干型白葡萄酒到各式甜白葡萄酒都有生产。这里的气泡酒也相当著名，因为酸度特别高，耐久的程度甚至超过莎弗尼耶和莱阳丘。

其他较特别的白葡萄酒，包括在北边的 Coteaux du Loir 区域的 Jasnières，也产不错的白诗南白葡萄酒，有接近莎弗尼耶的水准；南边的 Cheverny 区的 Cour-Cheverny 专产以 Romorantin 葡萄酿成的带花香的迷人干白葡萄酒。

### 中央区 (Centre)

上游的中央区大陆性气候的特征更为明显，主要生产以白苏维翁酿成的干白葡萄酒。葡萄园多半位于石灰岩块混合贝壳化石和打火石的山坡，让白苏维翁得以酿成多酸

且带矿石与火药气味的独特风格的白葡萄酒。在中央区的众多产区中，以桑塞尔和普伊-芙美最为著名，是全球最顶尖的白苏维翁产区之一。

桑塞尔以浓烈的香味著称，除了水果香气，常带矿石与火药气味以及青草与黑莓树芽等香气，配合有着爽口酸味的均衡口感。通常桑塞尔都趁酒龄短时即饮用，但略可久存。桑塞尔也产黑皮诺红酒及粉红酒，不如勃艮第产的精彩，但常有新鲜宜人的樱桃香与清爽偏瘦的口感。普伊-芙美同样生产风格类似的白苏维翁干白葡萄酒，常带有烟熏或火石味。隔邻的 Pouilly-sur-Loire 则出产较清淡的白葡萄酒，除了白苏维翁，还混有夏思拉葡萄酿造。桑塞尔西南边的 Menetou-Salon 也一样产白苏维翁白葡萄酒和黑皮诺红酒，风格类似，但价格更便宜。



上：希农产区以品丽珠酿造成柔和均衡风格的红酒  
中：普伊-芙美产的白苏维翁白葡萄酒常有矿石与火药香气  
下：Huet 酒庄在旧橡木桶中进行武夫赖白葡萄酒的陈年培养





# 普罗旺斯 (Provence)



■ 邦多勒产区生产浓厚粗犷的红酒，传统方法主要是在大型的木桶中陈年

浅龄新鲜、清凉止渴的粉红酒是普罗旺斯的招牌酒款，但身为地中海沿岸的葡萄酒产区，隐藏在 80% 的粉红酒背后，普罗旺斯最精彩的却是风味浓厚、带点粗犷的南方红酒以及一些意想不到的奇特干白葡萄酒。

普罗旺斯产区直接位于法国东南部的地中海岸边，有典型干热的地中海式气候与高低起伏的石灰岩地形。温和的气候不仅吸引了北方的观光客，也非常适合葡萄的生长。公元前 600 年，腓尼基人曾在此种植葡萄，成为法国最古老的葡萄园。普罗旺斯的葡萄品种非常多，以隔邻罗纳河区南部的品种为主，同时还有来自波尔多的赤霞珠、白苏维翁与塞米雍，本地特有的黑葡萄如 Tibouren 与

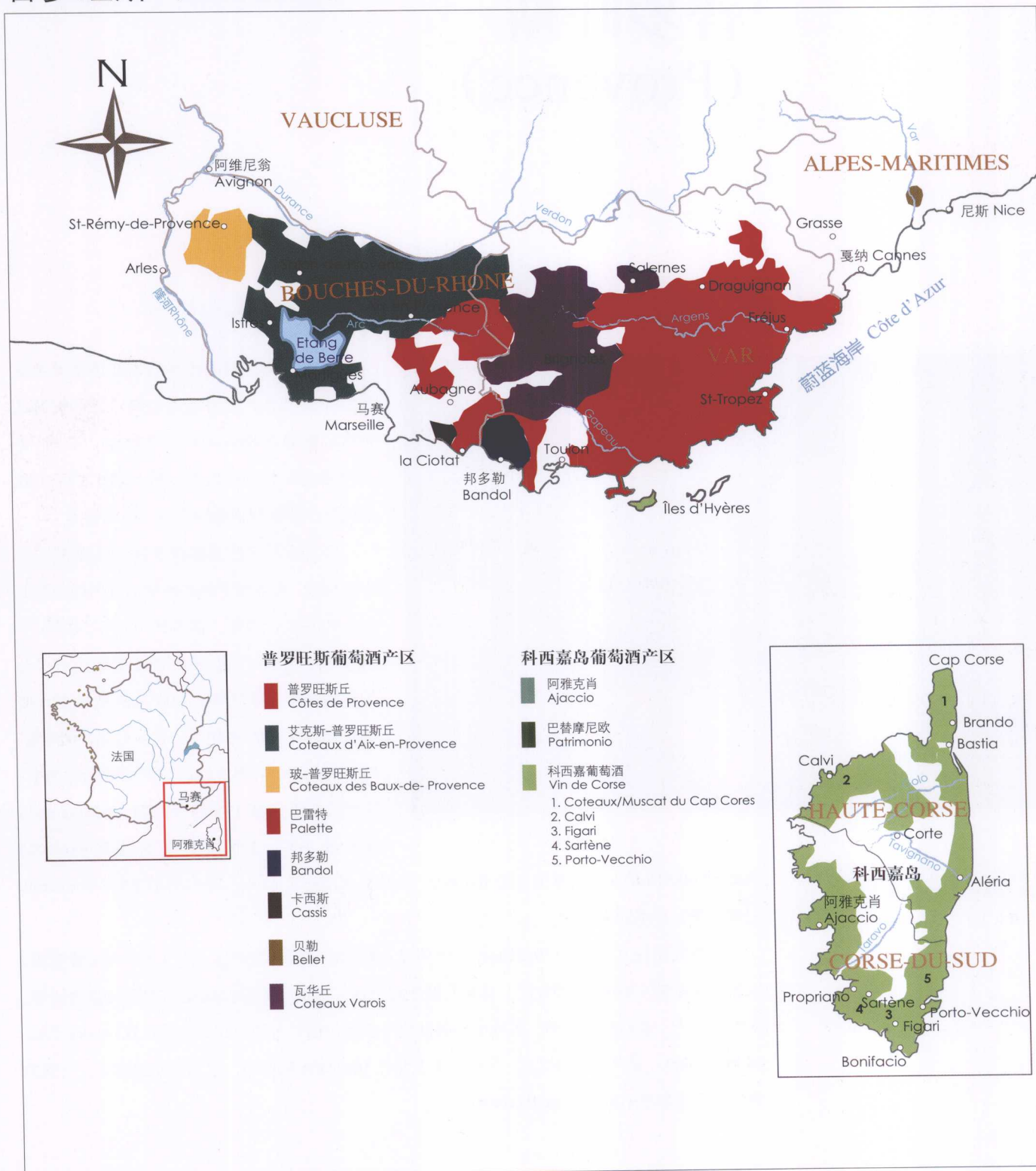
Feulla(Folle Noir)，来自意大利的 Barquet，以及在本地称为 Rolle、来自科西嘉的 Vermentino 白葡萄等，种类非常多元。

普罗旺斯丘 (Côtes de Provence) 是本地最主要的区域级法定产区，有 1.8 万公顷葡萄园，以生产清淡爽口的粉红酒为主，没有太强烈的个性，很适合配沙拉或是添加醋与蒜的料理。此外也出产一点红白葡萄酒。其他区域级法定产区还包括位居西边的艾克斯丘 (Coteaux d'Aix en Provence)，生产较多的红酒。另外还有瓦华丘 (Coteaux Varois)，以及偏北部山区、气候凉爽的皮耶维尔丘 (Coteaux de Pierrevet)。

## 地方级法定产区

普罗旺斯葡萄酒的精华区位于几个分散于各地、产区独立而且风格非常特别的小产区里。

# 普罗旺斯 (Provence)







### 科西嘉岛

位于普罗旺斯南方 180 千米处的科西嘉岛，夹杂在法意的地理与文化之间，培育出自成一格的葡萄酒风貌。岛上的红酒除了采用罗讷河南区的品种外，当地特有的品种 Sciacarello 也相当重要，生产颜色淡、柔和细致、多胡椒与香料香气的爽口红酒；另外也有来自意大利的 Nielluccio（桑娇维塞的别种），常可酿成颜色深、单宁涩味重的红酒。虽然地处地中海气候区，但是科西嘉岛白葡萄酒却有相当爽口的酸味与细致的新鲜果香，主要品种是原生马耳他岛、经由西班牙传入的 Vermentino 葡萄，不过产量不多。

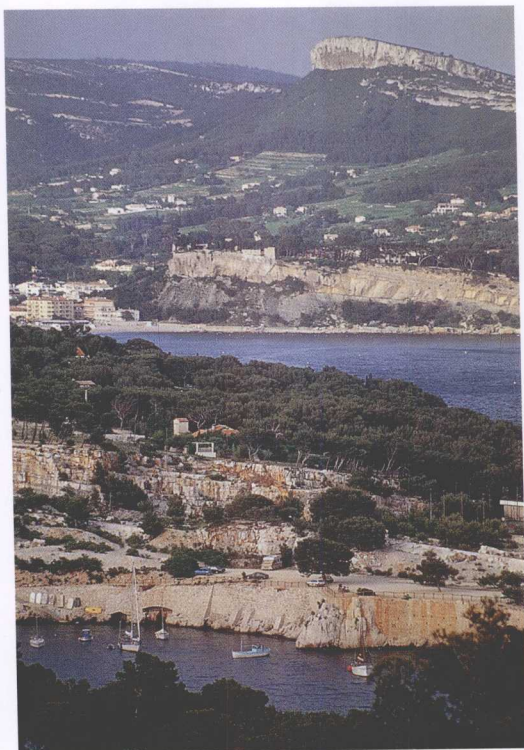
岛上的法定产区，最主要的是遍布全岛四周的 Vin de Corse，包含 Coteaux du Cap Corse、Calvi、Sartène、Figari 及 Porto-Vecchio 五个次产区。首府 Ajaccio 附近也有同名的产区，以出产可口的 Sciacarello 红酒闻名。位居北边的 Patrimoine 是科西嘉岛最受瞩目的产区，葡萄园位于石灰岩层的山坡上，生产岛上最强劲坚实、以 Nielluccio 葡萄为主酿成的红酒。白葡萄酒的质量也相当好，以 Vermentino 为主，香气浓郁，口感圆润但却又有爽口酸味。

岛的东北端有一个地形险峻、满布页岩的细长岬角，出产全法国最优雅均衡的玫瑰香甜白葡萄酒 Muscat du Cap Corse，因为甜度较法国其他天然甜葡萄酒低，口感非常清爽协调。

其中最具代表性的是邦多勒。这里炎热的气候让晚熟的幕尔伟德葡萄得以完全成熟，表现强劲结实却又圆融可口的风格，1 540 公顷的葡萄园有一半以上种植幕尔伟德，是全法国种植比例最高的产区。也因此，邦多勒红酒除了成熟的浆果香外，并以带动物香气而闻名，也常有胡椒、普罗旺斯香草和肉桂等香料香气。虽然口感圆厚，但也带有强劲的单宁，稍粗犷，但有耐久存潜力。邦多勒也产一点白葡萄酒和粉红酒，较普罗旺斯丘来得浓厚，但没有红酒那般令人印象深刻。邦多勒西边的卡西斯（Cassis）是一个面海环山的小渔港，周围的山坡生产本地少见的可口干白葡萄酒。除了浓郁的香气外，因受到海洋气候的调节，葡萄保留了不错的酸度，酿成的白葡萄酒有相当均衡的口感。玻-普罗旺斯（Les Baux de Provence）则是从艾克斯丘独立出来的

产区，位于全区的最西边，150 公顷葡萄园以出产添加较多赤霞珠和西拉的浓厚红酒而闻名。

至于巴雷特（Palette）和贝勒（Bellet）两个超小型的产区，虽然相当少见，但是却像是活的博物馆般保存了普罗旺斯的酿酒传统。位于艾克斯市东郊的巴雷特，面积仅 28 公顷，以 Château Simone 为首，在朝北、凉爽的石灰岩坡地上种植多达二十几种的传统葡萄酒品种。红、白和粉红酒都有生产，但以白葡萄酒最为特别，80% 的 Clairette 混合其他品种，有丰富多变的香气与油滑却均衡的口感。贝勒则位于尼斯西北市郊的山区，仅有 32 公顷葡萄园，红酒采用意法混合的品种，来自意大利的 Braquet 混合 Feulla 和歌海娜。白葡萄酒主要采用 Rolle，混合一点霞多丽，属圆厚香浓型的奇异干白葡萄酒，常有爽口的酸味，也颇耐久放。



- 左上：科西嘉岛南端的 Porto-Vecchio 产区
- 下：玻-普罗旺斯以产西拉混合赤霞珠的红酒闻名
- 右上：因为地中海风的调节，卡西斯出产的白葡萄酒保有不错的爽口酸味



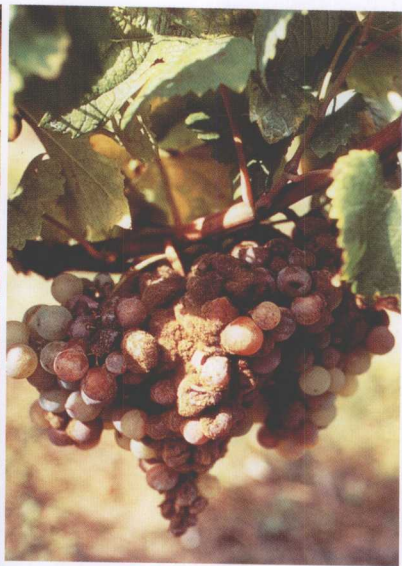
## 西南区 (Sud-Ouest)

多样的环境和文化让法国西南区汇集了许多风格独特的产区，生产全法风味最多样的葡萄酒。虽然西南区成名比波尔多还早，但是因为波尔多的港口优势，从罗马时期开始，波尔多就扮演了西南区葡萄酒外销港的角色，也让这里的葡萄酒几百年来都一直笼罩在波尔多的阴影之下。波尔多有自己的葡萄园，西南区必须等波尔多葡萄酒售罄之后才能经以波尔多为名销售到海外市场。即使现在，西南区也还没完全摆脱“小波尔多”的印象。

事实上，西南区比较类似卢瓦尔河产区，这是一个由四个独立产区共同组成的广大区域，这四个产区内各自有许多法定产区，生产各类风格的葡萄酒。而真正生产比较近似波尔多葡萄酒的产区，只有直接和波尔多相连的贝尔热拉克（Bergerac）和阿基坦边区（La Bordure Aquitaine），至于另外的高地区（Le Haut Pays）以及比利牛斯区（Les Vignobles des Pyrénées）则是出产完全不同风貌、充满着地方风味的独特葡萄酒。

整体而言，法国西南区的气候跟波尔多所在的吉伦特省差不多，属温带海洋性气候，只有东边比较靠近内陆与中央高原的地区，受到一些大陆性气候的影响。在地质上，西南区的地表主要是由新生代第三纪的沉积岩所构成，但因产区辽阔，地质的变化相当多元。

西南区的葡萄品种非常多元，波尔多的主要品种，包括赤霞珠、梅洛等黑葡萄，以及白苏维翁、塞米雍等白葡萄，在这里相当常见，特别是在波尔多表现不佳的马尔白克，在西南区反而有较精彩的表现。除波尔多品种之外，西南部也是拥有全法国最多地方传统葡萄品种的产区，如口感坚硬粗涩的塔纳（Tannat）或是柔软脆弱的 Négrette，以及散发花香、酸味强劲的小蒙仙（Petit Manseng）等，不仅数量众多，而且很少种植在其他地区，常能酿成别处没有的独特滋味。

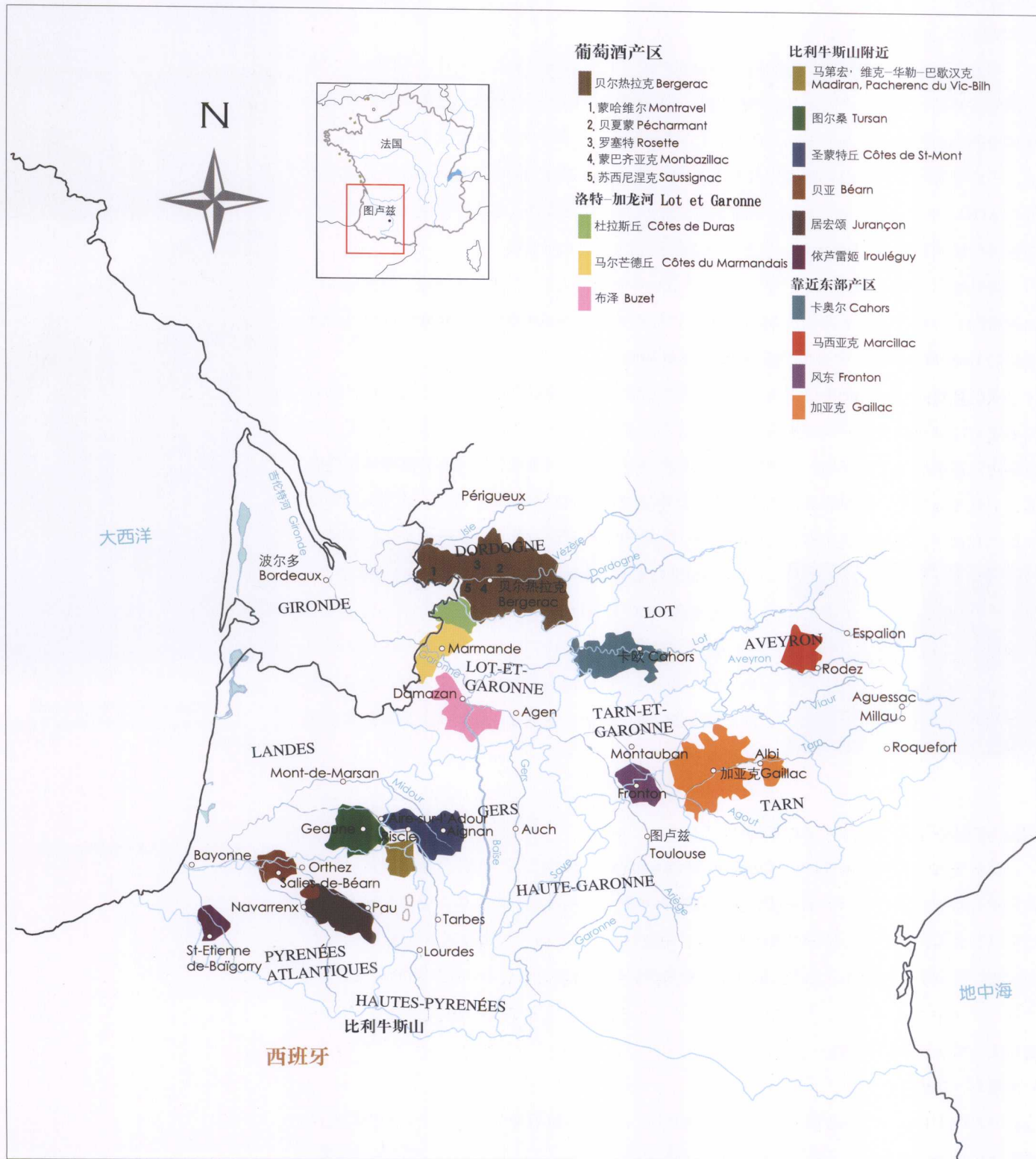


左：西南区邻近波尔多的几个产区，如贝尔热拉克，生产风格类似波尔多的红酒

右：贝尔热拉克产区除了红酒，也生产相当多的贵腐甜酒



# 西南区 (Sud-Ouest)



## 四大产区

### 贝尔热拉克 (Bergerac)

和波尔多右岸东侧紧紧相连的贝尔热拉克产区，几乎和波尔多连成一片，不仅如此，连种植的葡萄品种以及生产的酒款也都很相似，红酒多采用梅洛与赤霞珠，白葡萄酒则以塞米雍和白苏维翁为主。在贝尔热拉克有 1.3 万公顷葡萄园，分属于 8 个 AOC 法定产区，生产红酒、干白葡萄酒、半干白葡萄酒以及贵腐甜酒。其中，范围最大的是 Bergerac，是这里的地方性 AOC，出产口感柔和的红酒、清新的粉红酒以及干白葡萄酒。在同产区内还有一个生产规定较严格的 Côtes de Bergerac，只产较强劲的红酒以及甜白葡萄酒。

蒙哈维尔 (Montravel) 位于多尔多涅省 (Dordogne) 西边，与波尔多相连，原来只生产白葡萄酒，分成干白葡萄酒的 Montravel、产甜型白葡萄酒的 Côtes de Montravel 以及甜度更高的 Haut-Montavel，现也生产红酒 Montravel Rouge。

蒙巴齐亚克 (Monbazillac) 是本区内最精彩的贵腐甜白葡萄酒产区，早在中世纪就已颇具知名度，位于多尔多涅河南岸的面北斜坡，以石灰质黏土为主，秋季多雾的天气营造了生产贵腐甜白葡萄酒的特殊环境，这里的酒以浓厚的香味闻名，洋香桃花和蜂蜜香都是常见的香味，口感丰盈强劲，搭配甜品、蓝霉乳酪以及本地特产的鹅肝酱都非常适合。这里出产的贵腐甜酒和波尔多的索甸区类似，但价格便宜。在蒙巴齐亚克西边的 Saussignac 则生产非常浓

甜浓缩的贵腐甜酒，葡萄酒所含的糖分每升必须超过 289 克，是全国 AOC 最高标准。

在贝尔热拉克市北边的 Pécharmant 属于满布砾石的黏土区，这里生产的红酒浓厚强劲、略带野性，是贝尔热拉克区内最精彩的红酒，常需要一段时间的放置以柔化强硬的单宁。



上：Buzet 产区主要生产以波尔多品种酿造的可口红酒

中：卡奥尔产区生产风格严肃的马尔白克红酒

右：马第宏产区红酒由多单宁的塔纳葡萄酿成，涩味非常重

### 阿基坦边区 (La Bordure Aquitaine)

这一区内有 Côtes de Duras、Côtes du Marmandais 和 Buzet 三个 AOC 产区，都是从罗马时期就开始生产葡萄酒。早期受波尔多酒商的影响颇大，虽然红、白、粉红酒都有生产，但还是以红酒为主，采用的品种和波尔多区几乎完全相同，这边的气候比波尔多干燥炎热一点，酿成的红酒口感比较柔和，主要由酿酒合作社生产，价格低廉，有许多物超所值的葡萄酒。

### 高地区 (Le Haut Pays)

#### 1. 卡奥尔 (Cahors)

公元前 1 世纪，卡奥尔就开始了葡萄酒的生产，这里的酿酒葡萄以马尔白克为主，此外还混合一点梅洛和塔纳。又称为 Auxerrois 的马尔白克在这里有不错的表现，可酿成颜色深黑、单宁强劲、相当耐久存的红酒。不过也有采用许多梅洛葡萄酿成的柔和红酒。

左：蒙巴齐亚克采收贵腐葡萄时需逐串挑选



## 2. 风东 (Fronton)、加亚克 (Gaillac)

风东因特有的 Négrette 品种, 而能出产别具风味的红酒和粉红酒。Négrette 颜色淡、单宁柔和、果香浓, 非常适合酿造粉红酒。加亚克产区出产各式各样的葡萄酒, 从干白葡萄酒到甜酒、各式气泡酒、新酒、久存型红酒等不一而足, 在法国各产区中相当少见。这里的土质相当多元化, 葡萄品种相当复杂, 以波尔多品种搭配西南区特有的 Mauzac、En de l'El、Duras 和 Fer 等。

## 比利牛斯区 (Les Vignobles des Pyrénées)

### 1. 马第宏 (Madiran)、维克-华勒-巴歇汉克 (Pacherenc du Vic-Bilh)

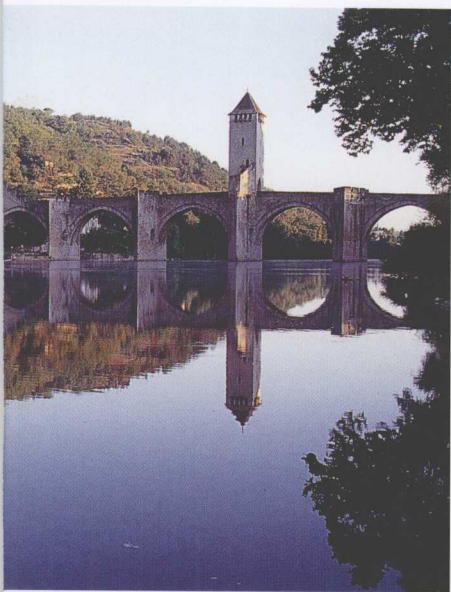
塔纳是比利牛斯区中最重要的黑葡萄品种, 其中以马第宏出产的最为著名。塔纳的单宁含量非常高, 颜色深, 超强的涩味让酒龄短的马第宏简直难以入口, 但有久存的潜力, 需要放置一段时间柔化单宁与增进酒香。为了降低单宁的强度, 通常会混合一点 Fer 以及赤霞珠、品丽珠等品种。区内的白葡萄酒叫做维克-华勒-巴歇汉克, 干型和甜型的白葡萄酒都有生产, 采用的品种很复杂, 除了波尔多的品种, 来自居宏颂的大蒙仙 (Gros Manseng) 和小蒙仙之外, 还有区内特有的 Arrufiac 和 Courbu。干型白葡萄酒以特有的花香及强烈的果香著称, 口感圆厚; 甜白葡萄酒依照酒厂和出产年份的不同, 从清淡到丰腴浓厚型的都有。

### 2. 居宏颂 (Jurançon)

居宏颂是最具西南区特色的甜白葡萄酒产区, 在中世纪时就已经相当著名, 独特的品种和环境在法国各甜酒产地中独树一帜。不同于波尔多区的贵腐甜酒, 这里的甜酒产自因迟摘、变干而使糖度升高的葡萄, 大蒙仙和小蒙仙是最主要的两个品种, 此外还有一点 Courbu、Camaralet 和 Lauzet 等品种。这里的地势高, 气温较低, 除了甜酒, 也出产品质独特的干白葡萄酒 Jurançon sec, 常带点蜂蜜和热带水果的香味。由于小蒙仙具有颇强的酸度以及特有的热带水果与香料香味, 所以居宏颂甜白葡萄酒虽然甜度高, 口感却相当均衡。

### 3. 依芦雷姬 (Irouléguy)

Saint-Jean-Pied-de-Port 附近出产的依芦雷姬, 为全巴斯克地区最著名的葡萄酒, 葡萄园位居陡峭梯田, 自 11 世纪就开始种植葡萄, 以产红酒为主, 大多混合赤霞珠和塔纳, 风格浓厚粗犷, 有巴斯克人的强劲风味。



# 侏罗与萨瓦 (Jura & Savoie)

偏处法国东部的侏罗区，是法国保有传统风味最多的葡萄酒产区，葡萄园虽然不大，但是却生产许多风格独一无二的葡萄酒。萨瓦则是法国阿尔卑斯山区葡萄酒的代表。

## 侏罗区 (Jura)

侏罗产区跟勃艮第只隔着布列斯平原 (Bresse)，但是因为更深处内陆，气候比勃艮第更寒冷，葡萄园必须位于面西与西南的向阳斜坡，才能让葡萄达到足够的成熟度。如同它的名称，全区 1 750 公顷葡萄园大多以侏罗纪时期的石灰质黏土为主，坡底多黏土，高处多石灰岩。

## 葡萄品种与葡萄酒风格

因为邻近勃艮第，黑皮诺和霞多丽（当地称 Melon d'Arbois）很早就引进种植，但跟原产地的风味不太一样，特别是霞多丽，口感较偏瘦，也有更多的干果与香料香气。侏罗区特有的三个品种中，以 Savagnin 白葡萄最为著名，特别适合种植于本地的蓝黑色泥灰岩上，可酿成酒精度高、但却保有非常高的酸味的独特白葡萄酒，是酿造本区传奇特产“黄葡萄酒”唯一的葡萄品种。侏罗区的葡萄酒大多采用单一品种酿造，但偶尔霞多丽会混合 Savagnin。黑色品种 Poulsard 适合黏性较高的土质，葡萄皮薄、色淡、果粒大，生产的红酒口味清淡，有如粉红酒。Trousseau 则是颜色深、单宁含量高、适合砾石地、较难达到成熟度、风味粗犷的葡萄品种。

侏罗区除了生产红酒、粉红酒、干白葡萄酒及气泡酒外，也生产“黄葡萄酒”和“麦秆酒”。黄葡萄酒的酿造源自沙隆堡 (Château Chalon) 产区，采用很成熟的 Savagnin 酿造，之后放进 228 升的橡木桶里储存 6 年以上。在这段期间任葡萄酒挥发，不实施添桶，在当地的環境中，酒的表面会形成一层由霉菌造成的白色霉花漂浮在酒的表面，防止酒因过度氧化而变质。6 年后，桶内的酒约只剩下原来的 65%。黄葡萄酒因为已经完全氧化，装瓶后可保存数十年甚至百年不坏，开瓶后亦可保存数周。酒的颜色为金黄色，香味非常奇特，常出现核桃、杏仁、蜂蜡与白花等浓腻的香气，口感浓厚，而且有油滑的质感，余香非常持久，常久留不散。通常装在容量为 620mL 的 Clavelin 瓶中。



上：Arbois 是巴斯德的故乡，也生产各式的侏罗葡萄酒，以红酒最为著名  
中：沙隆堡是黄葡萄酒的发源地  
下：以风干葡萄酿成的麦秆酒



麦秆酒的生产方法是将完整无破损的葡萄置于麦秆堆上，或悬挂起来风干两个月以上。当葡萄中的糖分浓缩后，再榨汁发酵成甜白葡萄酒，通常经橡木桶培养才会装瓶。口感浓甜，有葡萄干、水果干、干果与香料等多种香气。

### 法定产区

侏罗丘 (Côtes du Jura) 是最基本的产区，另外还有三个村庄级产区。位于北部的 Arbois，所有类型的葡萄酒都有生产，但是以红酒较为著名；L'Etoile 则专门生产白葡萄酒，另有黄葡萄酒及麦秆酒；至于沙隆堡则是本地最顶尖的产区，仅有 50 公顷葡萄园，全部种植 Savagnin，只生产黄葡萄酒。

### 萨瓦区 (Savoie)

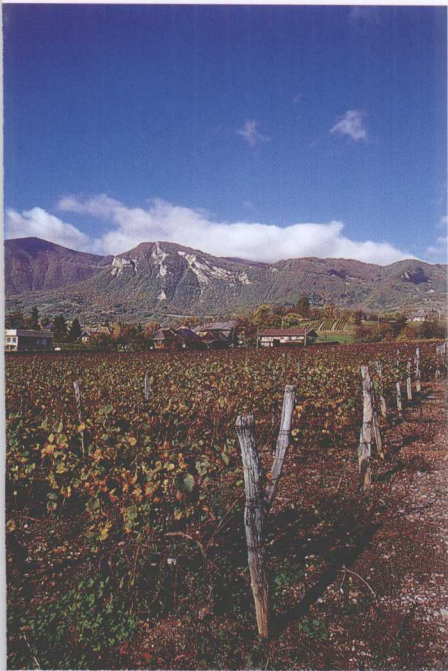
寒冷的山地气候使萨瓦主要生产清淡的白葡萄酒，但是在特别的葡萄园里也有一些有特色的品种，生产风味独特的山地葡萄酒。因为产量不多，主要供给当地居民和滑雪游客，在萨瓦以外的地区相当少见。

### 葡萄品种与葡萄酒风格

寒冷的气候与高低起伏的地形让萨瓦区的葡萄园只能零星分布，面积仅有 2 000 公顷。葡萄园必须位于日照效果佳、排水性好、少霜害且有河、湖水反射光线的斜坡上，才能有好的表现。面积虽小，但萨瓦的葡萄品种却相当多元。最常见的是来自瑞士的夏思拉和本地原产的 Jacquère，主要生产清淡、酸味高、多新鲜果香、酒精度低、微带一点点气泡的干白葡萄酒。不过，最能代表萨瓦白葡萄酒的品种则是又被称为 Altesse 的 Roussette 葡萄，据传于中世纪自赛浦勒斯引进，产量低，酒精度高，口味圆润，香气浓郁，且略有久存的潜力，常添加一点霞多丽葡萄进行酿造。另外，来自罗纳河谷地，在本地称 Bergeron 的胡珊则多种植于 Chignin 村附近，是萨瓦最精彩的白葡萄酒之一。黑葡萄的种植面积不到三分之一，外来的黑皮诺和加美主要生产清淡型的红酒；本地原产的 Mondeuse 则表现好坏相差很大，上好的 Mondeuse 颜色深，有迷人的红色浆果与香料香气，口味浓厚，单宁紧密细致，甚至可以久存。

### 法定产区

Vin de Savoie 及 Roussette de Savoie 是萨瓦最普遍的法定产区。前者有 15 个特优村庄可标上村庄名称，如位于日内瓦湖畔、以夏思拉著名的 Ripaille，产气泡酒的 Ayze，以及胡珊的最佳产区 Chignin 等。Roussette de Savoie 则全部生产白葡萄酒，由 Roussette 葡萄酿成，最佳的产区分布在 Frangy、Marestel、Monterminod 和 Monthoux 四个村庄。除此之外，日内瓦湖南岸以产夏思拉闻名的 Crépy，以及产白葡萄酒和气泡酒闻名的 Seyssel，也都成立了独立的法定产区。



位处阿尔卑斯山区的萨瓦产区

# 朗格多克与鲁西永 (Languedoc & Roussillon)

法国南部地中海沿岸的朗格多克与鲁西永产区，由罗讷河出海口一直绵延到与西班牙交界的比利牛斯山区。这一片非常适合葡萄生长的土地，是全法国面积最大的葡萄园，21万公顷的葡萄园年产超过12亿升的葡萄酒，产量占全国总产量的四分之一。因为位于交通便利的地中海岸，葡萄酒的历史相当久远，早在公元前8世纪，希腊人就已经在这里开始葡萄酒的生产，2000多年来，葡萄酒一直都是非常重要的产业。

朗格多克因为地区广阔，葡萄生长容易，在19世纪与大半个20世纪都以出产大量廉价的日常普通餐酒为主，供应全法国数量庞大的葡萄酒日常消费。但是，因为法国的葡萄酒消费越来越精致，低价的日常葡萄酒销量锐减，使得朗格多克从20世纪60年代开始，进行了一连串的改造，无论品种、葡萄种植与酿造各方面都有很大幅度的进步。现在，朗格多克和鲁西永是法国生产地区餐酒的最大重镇，年产量7亿升，占法国总产量的60%，是最具有国际行销规模与优势的法国产区。区内的地区餐酒产区多达60多个，但其中以Vin de Pays d'Oc最为重要，年产近4亿升。

除了地区餐酒，朗格多克也以盛产带地中海风味、酒精度高、口感浓厚的红酒以及天然甜葡萄酒闻名，是一个越来越受瞩目、融合传统与现代、潜力无穷的葡萄酒产区。

## 干燥炎热的地中海式气候

朗格多克和鲁西永的气候是相当典型的地中海式气候，也是全法国最炎热且最干燥的葡萄酒产区，年降雨量仅有400毫米。即使如此，本区却也经常出现暴雨天气，同时有水患与干旱的威胁。此外，还有来自北边寒冷的米斯特拉风和来自西部强劲的塔蒙丹风(Tramontain)。虽然气候似乎相当严酷，但是却非常适合葡萄的生长。

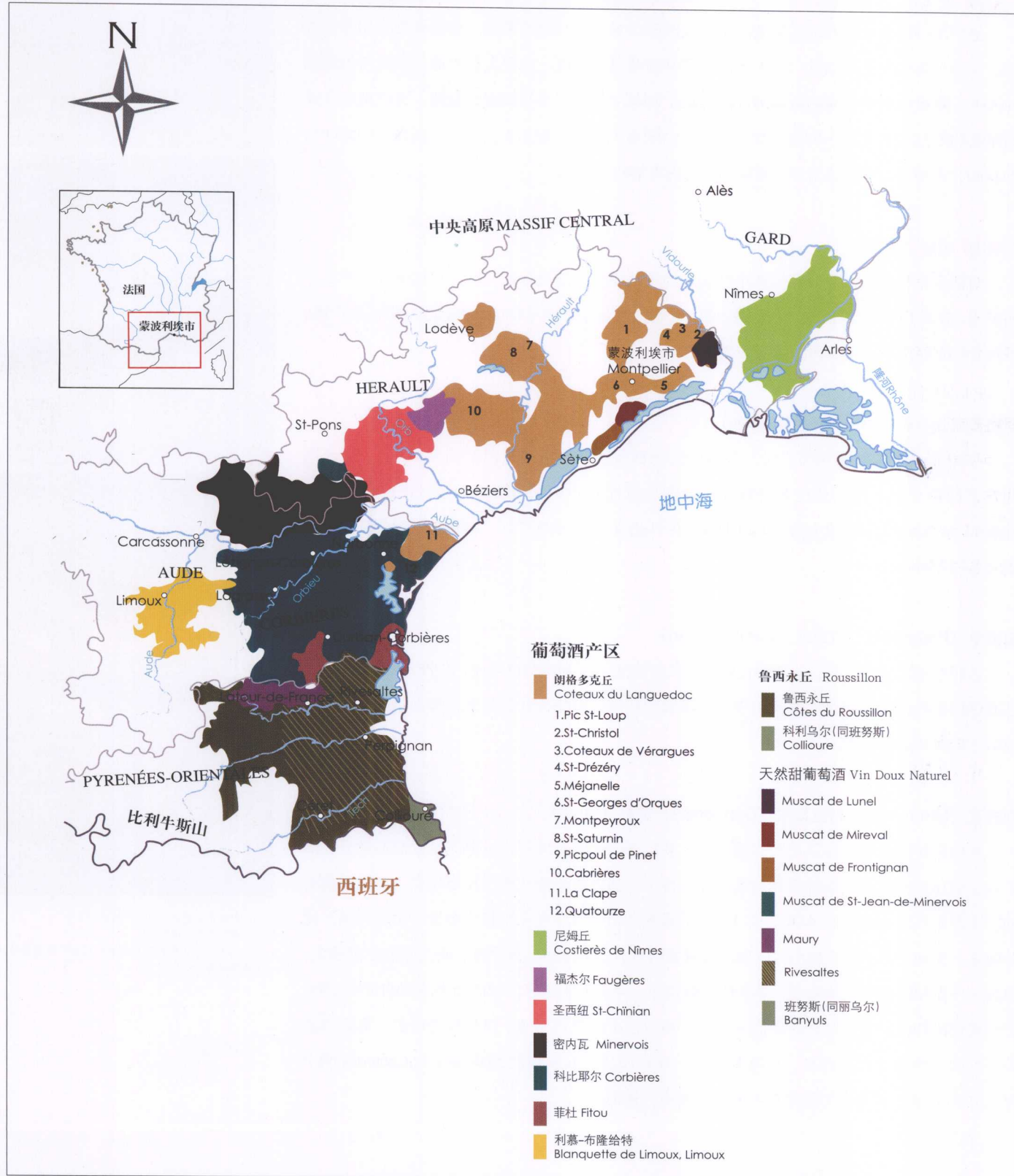
一般生产地区餐酒的葡萄园主要位于海岸边的平原区，但是更精彩的传统葡萄园则大多位于干燥贫瘠的山坡与矮丘上。区域内的土质非常多元，平原区主要是多沙、砾石与河泥的沉积地形，但更多的山区则是多石的石灰岩块地形，此外也有一些特殊的页岩地形。



科比耶尔产区是朗格多克最广阔的AOC法定产区，主要生产地中海风味的浓厚红酒



## 朗格多克与鲁西永 (Languedoc &amp; Roussillon)



### 传统与流行混杂的葡萄品种

生产单一葡萄品种的地区餐酒，主要以国际市场上流行的赤霞珠、梅洛和霞多丽等品种为主。至少本地的传统酒款，则大多混合多种葡萄品种酿成，主要以地中海气候区常见的品种为主，黑葡萄有多酒精的歌海娜、浓郁粗犷的幕尔伟德、柔和清淡的仙梭、有胡椒味且强劲厚实的西拉和日渐减少的佳丽酿等品种。白葡萄的种植面积不大，以白歌海娜、Clairette、Picpoul、布布兰克和酿造天然甜葡萄酒的玫瑰香等较为常见。

### 朗格多克的法定产区

朗格多克和鲁西永是分开的两个产区，因为地缘关系而被合成一区，朗格多克的产区广阔多元，分属 16 个 AOC 法定产区。依计划，未来将会有有一个称为 Languedoc 的 AOC 法定产区，将包含所有朗格多克和鲁西永区内的产区。

#### 朗格多克丘 (Coteaux du Languedoc)

产区位于朗格多克北部，红、白和粉红葡萄酒都有生产，但还是以红酒为大宗。1 万公顷的产区四散分布，还细分出 8 个分区，包括品质优异的 Pic-Saint-Loup、只产白葡萄酒的 Picpoul de Pinet 和紧邻地中海的 La Clape。另外还有 10 个特殊产区，其中包括以优质西拉红酒闻名的 Montpeyroux。

#### 福杰尔 (Faugères)、圣西纽 (Saint-Chinian)

这两个相邻的产区位于较高的丘陵区，坡度较陡，也有许多页岩地，只产红酒和粉红酒。圣西纽以生产传统型强劲浓厚且单宁重、带普罗旺斯香草味的红酒闻名。福杰尔的风格与其类似，但较为优雅均衡。

#### 密内瓦 (Minervois)、科比耶尔 (Corbières)、菲杜 (Fitou)

密内瓦区内的葡萄园以石灰岩质为主，多位于向南的斜坡上，主要还是以红酒著名，除了用二氧化碳浸皮法制成的柔和型红酒外，传统型强劲雄厚的红酒也相当精彩。密内瓦南部的科比耶尔是区内最大的 AOC，有 1.5 万公顷葡萄园，气候和土质相当多元；越往西边，地势越高，受地中海的影响越小，以出产常有香料香、口感浓厚、单宁重、耐久存的红酒著名，但也产一点粉红酒和白葡萄酒。菲杜位于最南边，与鲁西永相邻，也产相当浓郁的传统红酒。产地被切成两块，近海区以石灰质土为主，种植较多的幕尔伟德，风格较为粗犷；靠近内陆的页岩区，种植比较多西拉，较高雅坚实。在更西边还有新增的 Malepère 和 Cabardès 两个 AOC 产区，生产风格介于西南部与地中海风味的葡萄酒。



上：鲁西永丘就位于比利牛斯山脚下

中：菲杜产区的酒庄

下：位于山区的密内瓦村附近可以生产浓厚强劲  
的南方红酒



### 利慕 (Limoux)

利慕产区因地势高，离地中海较远，气候比较寒冷，使得白葡萄生长缓慢，且保有绝佳的酸味，生产的葡萄酒拥有南方白葡萄酒少有的清新口感。这里有五个 AOC，主要出产以 Mauzac 品种为主采用传统酿法制成的气泡酒 Blanquette de Limoux，另外还有含霞多丽和白诗南较多的 Crémant de Limoux。除了气泡酒，这里也出产无气泡、必须全部在橡木桶中发酵及培养的 Limoux 白葡萄酒，规定只能采用霞多丽、Mauzac 和白诗南三个品种。红酒则称为 Limoux Rouge，由 50% 以上的梅洛葡萄酿制。

### 玫瑰香甜酒 (Muscat)

朗格多克区内有四个生产玫瑰香甜酒的 AOC，包括 Muscat de Lunel、Muscat de Miravel、Muscat de Frontignan 以及 Muscat de Saint-Jean-de-Minervois。酒精浓度都在 15% 以上，甜度都在每升 125 克以上，常散发玫瑰香品种特有的玫瑰花、荔枝等甜香，口味相当甜美。在 Frontignan 区有部分酒厂采用大型橡木桶培养，香味属干果、葡萄干等浓重香气。位于山区的 Saint-Jean-de-Minervois 因为气候较寒冷，酸度通常较高，有比较平衡的口感。

### 鲁西永的法定产区

靠近西班牙边境的鲁西永产区，位于比利牛斯山脚下，地势较北边的朗格多克来得高且崎岖。除了是法国最重要的天然甜葡萄酒产区，也以出产地中海风味的红酒闻名。以鲁西永丘 (Côtes du Roussillon) 为名的 AOC 是最常见的酒款，除了红酒也产一些白葡萄酒和粉红酒。但位于北部的鲁西永村庄 (Côtes du Roussillon Villages) 只产红酒，因为有更优异的环境，生产的葡萄酒有更多的单宁，口感更浓郁厚实，除带有浆果香外，还常有香料与香草的香气。与西班牙交界的海岸悬崖边则有出产红酒与粉红酒的 Collioure AOC 产区，红酒的颜色深，酒精强，口感颇为强劲厚实。

### 天然甜葡萄酒 [Vin doux naturel(VDN)]

葡萄酒发酵半途添加酒精使酵母停止发酵，保留一部分糖分在酒中，即成为天然甜葡萄酒，和加烈酒酿法类似。鲁西永是法国最大的 VDN 产区，除了丽维萨特玫瑰香 (Muscat de Rivesaltes)，主要有三个 VDN 产区。Maury 专产甜红酒，颜色深、单宁强劲、口感圆厚，采用歌海娜酿造，风格独特，带有红浆果、干果、咖啡和巧克力香味，香甜浓厚的口感，是黑巧克力的绝配。班努斯位于比利牛斯山与地中海交界的悬崖边，葡萄园挤在陡峭的狭窄梯田上，只产甜红酒，除一般班努斯，也有特级班努斯 (Banyuls Grand Cru)，需经 30 个月以上培养才能上市。这些甜红酒因储存时间长短而有多种类型，酒龄短时以酒渍水果香为主，陈年者常有干果、香料、咖啡等香味，是法国最精彩的加烈酒。丽维萨特 (Rivesaltes) 三种颜色都有生产，红酒较不及 Maury 厚实，也比班努斯简单一点。





## 第11章

意大利  
(Italia)

位于南欧地中海畔的意大利半岛，除了海拔较高的山区，几乎全岛各地的自然环境都非常适合种植葡萄，葡萄园遍及意大利各省份，每年约生产 50 亿升葡萄酒，和法国轮流成为全球最大的葡萄酒产国，出产全球近五分之一的葡萄酒。意大利的葡萄酒历史相当悠久，酿酒葡萄的种类也非常多元，各地都有独特的品种，可酿造成相当具有地方特色的葡萄酒，种类之多只有法国可与之相比。

意大利半岛大多属于干燥炎热的地中海式气候，但南北长达 1 200 千米，自然气候不同，意大利北部的气候较接近温带大陆性气候，南部则更为炎热干燥。纵贯南北的亚平宁山脉 (Apennines) 让意大利半岛形成了许多不同的小气候区。三面环海的条件也让半岛上的炎热气候得到调节，可以保有更多的均衡。横亘意大利北边的阿尔卑斯山区更为意大利带来了较为凉爽的气候，得以生产凉爽气候区的葡萄酒。

意大利的分级系统从 1963 年开始成立，一共分为四个等级。最低等级的葡萄酒称为 *Vino da Tavola* (日常餐酒)，通常都是简单清淡、没有太多个性的葡萄酒，对于生产的规定最不严格。在标签上只能标示酒的颜色和商标，其他的标示像品种、年份和产地等，都不允许。意大利曾经有一些高品质的葡萄酒，因不符合法定产区的要求，只能以日常餐酒出售，但新的规定实施后大多改为 IGT 等级的葡萄酒。IGT (地区餐酒) 是 *Indicazione Geografica Tipica* 的缩写，约略等同于法国的 *Vin de Pays* 等级，来自一个大范围的产区，以产区为名，有时也会标上葡萄品种等细节。在意大利，这一等级的葡萄酒越来越重要，目前已经有 100 多个 IGT 产区，虽然规定并不是特别严格，但是有许多非传统风味的顶级葡萄酒也都属于 IGT 等级，不同于法国较保守的酿酒风格，意大利有较多带国际风味或使用外来品种的顶级葡萄酒。

DOC (法定产区) 是 *Denominazione di Origine Controllata* 的缩写，约略等同于法国的 AOC 等级。自创立以来，目前意大利已经有超过 330 个 DOC 法定产区，有四分之一以上的意大利葡萄酒属于这个等级。不过，DOC 的扩张太快，甚至出现七个 DOC 产区完全不生产葡萄酒的情况。不同于前两个等级的葡萄酒，DOC 等级的产区都有一个依据自然条件划定的产区范围，生产特殊限定的葡萄品种。DOC 等级大多是传统产区，依据传统制定生产条件，



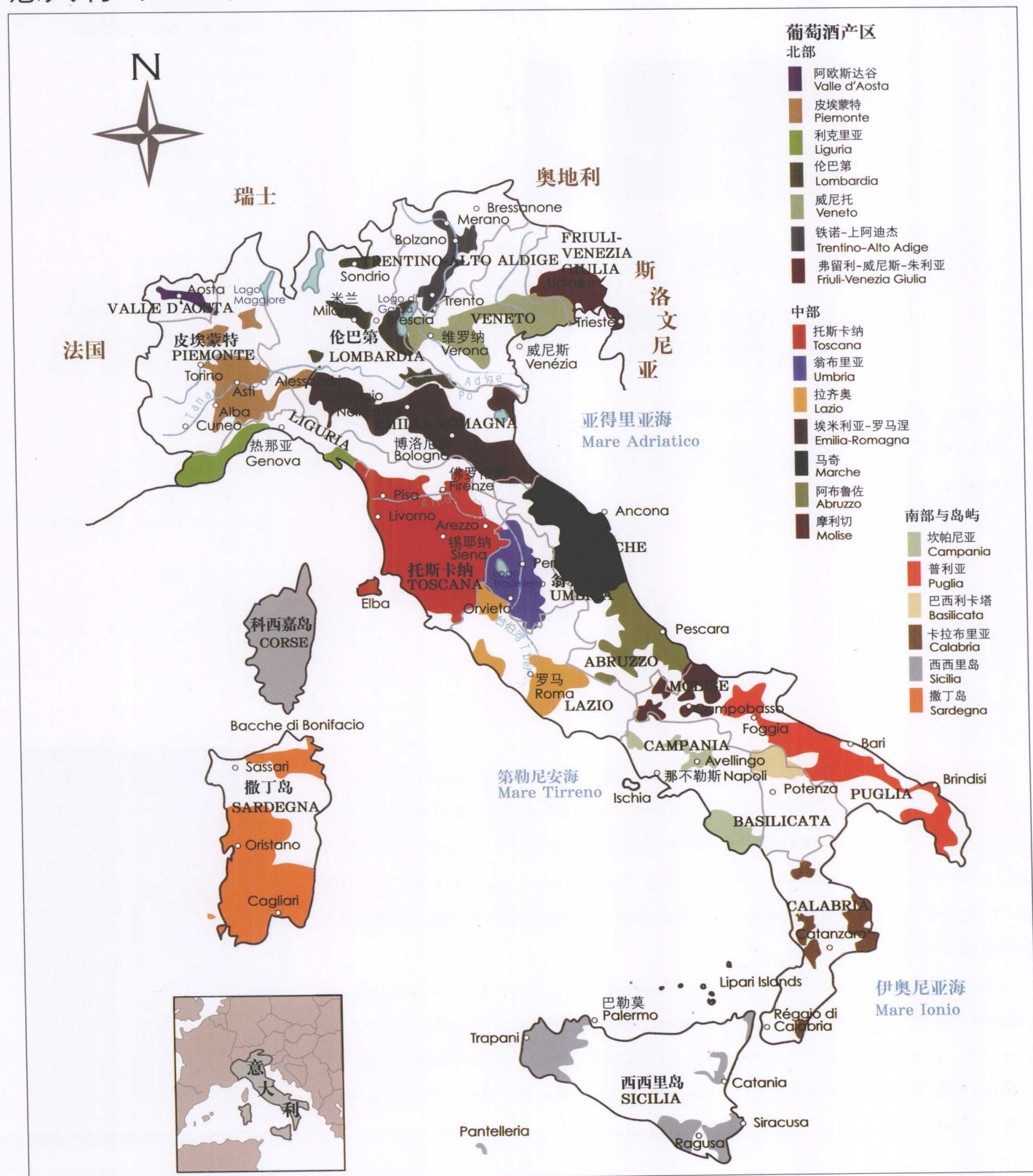
上：顶级意大利红酒 Brunello di Montalcino 即是产自蒙塔奇诺村附近的葡萄园



下：产自意大利中部的古典奇扬替是全世界最知名的意大利葡萄酒



## 意大利 (Italia)



## 意大利葡萄酒标签导读



## 意大利葡萄酒标签常见用语

Amabile: 半甜

Annata: 年份

Azienda: 独立酒庄

Bianco: 白葡萄酒

Cantina Sociale: 酿酒合作社

Classico: 传统产区 (通常是产区内条件比较好的葡萄园)

Dolce: 甜

Frizzante: 微气泡酒

Imbottigliato all'Origine: 原厂装瓶

Passito: 用风干葡萄酿成的葡萄酒

Recioto: 用风干葡萄酿成的葡萄酒

Riserva: 经过一段期间培养储存才上市的葡萄酒

Rosato: 粉红色

Rosso: 红酒

Secco: 干

Spumante: 气泡酒

Vin Santo(Vino Santo): 用风干葡萄酿成的葡萄酒

Vino Novello: 新酒

Vino: 葡萄酒

规定也较严格。

DOCG (保证法定产区) 是 Denominazione di Origine Controllata e Garantita 的缩写, 理论上, 这是意大利等级最高的葡萄酒, 生产的条件与规定最严格, 而且除了 DOC 规定的科学检验, 每一个新年份的 DOCG 葡萄酒都必须通过委员会的品尝认可才能上市。依规定, 要成为 DOCG 等级的产区必须先成为 DOC 五年以上才有可能升级, 所以目前全意大利只有 30 多个产区列级, 但未来将会继续增加。这一等级的每一瓶葡萄酒的瓶口, 都必须贴上产区公会的编号封签, 以防假冒。

在意大利的法定产区之间常会出现加上 Classico 的产区, 例如一般的 Chianti 和 Chianti Classico 分属两个不同的法定产区, 加了 Classico 的通常是传统产区, 有比较好的生产条件。另外, 有许多意大利的法定产区生产属于 Riserva 等级的葡萄酒, 这一等级的酒通常需要经过较长时间的橡木桶培养与窖藏才能上市。Superiore 这个词在某些意大利产区代表较高的酒精浓度, 甚至较高的等级, 现在只有在北部较常被采用。



DOCG 等级古典奇扬替在瓶口都贴有验证标签



# 意大利北部 (Italia del Nord)



■ 皮埃蒙特区内的巴巴瑞斯柯是全世界最知名的内比奥罗产区之一

意大利北部夹在阿尔卑斯山与亚平宁山之间，西邻法国蔚蓝海岸，东接巴尔干半岛上的斯洛文尼亚，这一大片波河(Po)流经的广阔土地，由地中海通到亚得里亚海，是全意大利最肥沃也最富有的地区。全意大利有一半以上的法定产区葡萄酒产自北部，但除了产量第一，北部的葡萄酒类型也是意大利之最。其中以内比奥罗葡萄所酿成的全意大利最耐久的巴罗内红酒，以风干葡萄酿成的 Amarone 干红酒和 Recioto 甜酒，甚至更获大众喜爱。以玫瑰香(Moscato)酿成的香甜气泡酒以及巴伯拉、多切托、瓦波利切拉和巴多力诺(Bardolino)等许多柔和可口的红酒，全都是意大利北部闻名全球的经典葡萄酒类型。

除了这些闻名全球的葡萄酒，在意大利北部的八个各自独立、而且自然条件与葡萄酒风格完全殊异的产区中，还存在着非常多的其他地区绝无仅有的葡萄品种和具备传统特殊风格的葡萄酒，一起会聚成北意大利北部这个充满地区独特风味的葡萄酒乐园。

## 意大利北部产区

### 皮埃蒙特 (Piemonte)

西北部阿尔卑斯山下的皮埃蒙特是全意大利最精致迷人的葡萄酒与美食的故乡。在这里，大部分的葡萄酒采用单一品种酿造，品种的个性主宰了皮埃蒙特区葡萄酒的风格。内比奥罗是皮埃蒙特区最精彩的品种，在巴罗内和巴巴瑞斯柯两个最著名的产区酿造成风格强劲、非常耐久存、甚至全意大利最精彩的红酒。巴伯拉和多切托则是以柔和的风格成为皮埃蒙特区迷人且重要的红酒品种。而白葡萄酒中以玫瑰香葡萄酿成的气泡酒 Asti 是全球最著名的气泡甜白葡萄酒。皮埃蒙特区出产的葡萄酒种类繁多，将在后页专章介绍。

### 阿欧斯达谷 (Valle d'Aosta)

瑞意法交界的阿欧斯达谷位处阿尔卑斯山区，寒冷而且地形狭迫，葡萄园大多位于 Dora Baltea 河流经的两岸峡谷山坡上。因为地缘关系，虽然葡萄酒的产量不大，但是却有非常多元的葡萄酒品种，包括意大利、瑞士、法国以及当地原生的 20 多个品种。Valle d'Aosta 是本区的 DOC 名称，因流通法文，有时也写成 Vallée d'Aoste，有七个副产区，河谷最高处的 Blanc de Morgex et de La Salle 位于白朗峰山下，非常寒冷，以同名品种生产清淡的白葡萄酒。红酒主要产自较下游的 Arnad-Montjovet 和 Donnas，以内比奥罗为主。因为是位于高海拔葡萄酒产区，类似瑞士，酒的风格较清雅细瘦。

### 利克里亚 (Liguria)

热那亚 (Genova) 附近的地中海岸边山势陡峭，形成许多几乎直接落海的悬崖。在这个狭迫的地形里，葡萄园常挤在狭小的梯田里，是意大利北部另一个小产区利克里亚的所在。虽然葡萄园不多，但是却有六个 DOC 产区，以 Cinque Terre 和 Dolceacqua 最著名，生产的葡萄酒主要供应当地的市场。黑葡萄的主要品种是 Ormeasco (多切托的别名)，白葡萄则是 Vermentino，生产强劲多酸、有个性的干白葡萄酒。

在 Cinque Terre 产区，Vermentino 会添加 Bosco 和 Albarola 等品种，酿成相当可口的白葡萄酒。当地也产由风干葡萄酿成的甜型白葡萄酒 Sciacchetrà。

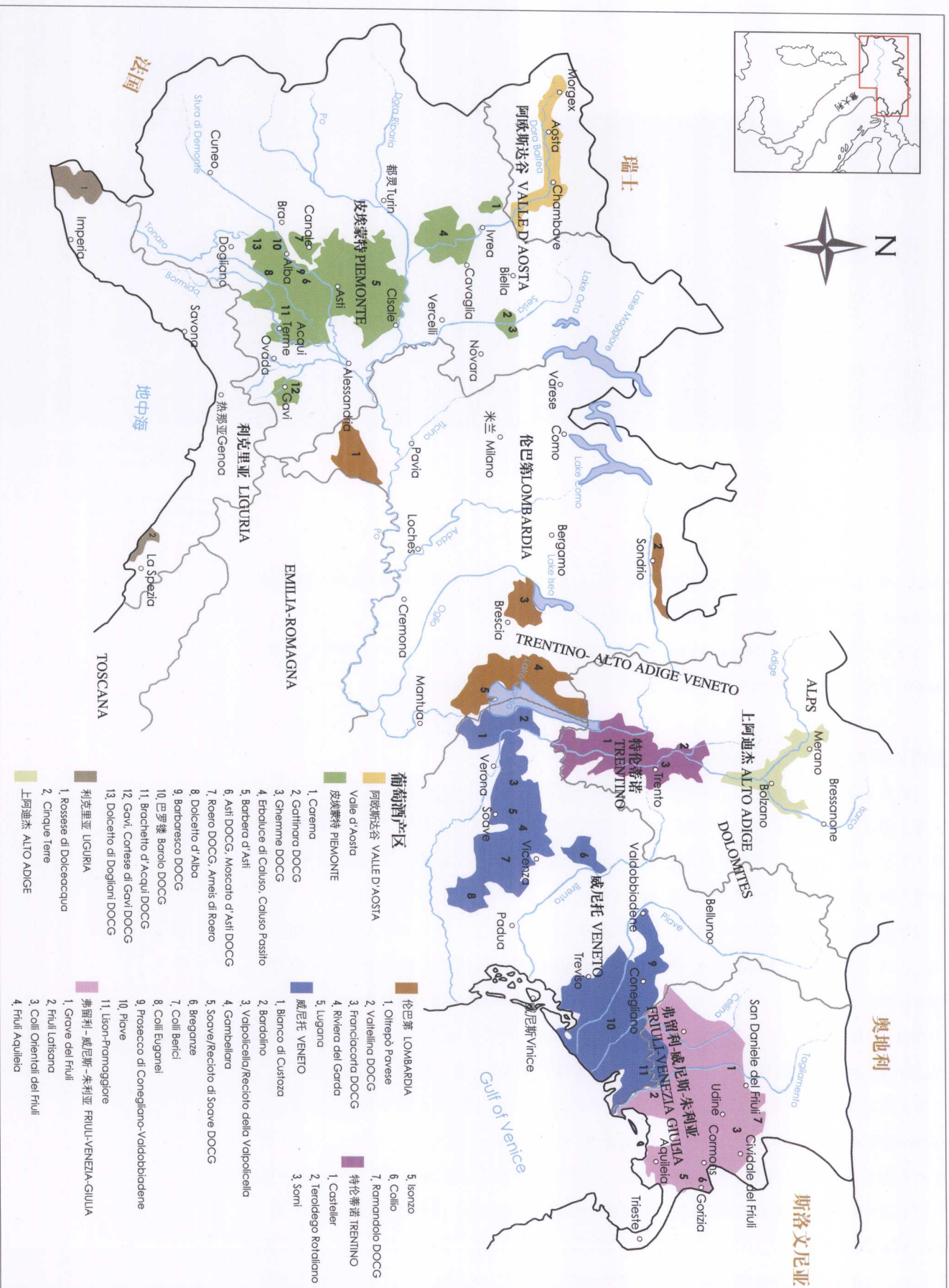
### 伦巴第 (Lombardia)

伦巴第是意大利重要的产酒区之一，年产 1.5 亿升，但是因为产酒的类型和风格介于皮埃蒙特和威尼托 (Veneto) 之间，并不是特别出名。位于北部靠近瑞士边境的 Valtellina 产区，身处阿尔卑斯山区，位于 Adda 河北岸陡峭的向阳坡上，以生产内比奥罗 (当地称为 Chiavennasca) 酿成的红酒闻名，依规定要采用 70% 的内比奥罗，风格较皮埃蒙特产的酒来得清淡一些，但已经是除皮埃蒙特之外最重要的内比奥罗产区。Valtellina Superiore 则来自区内 Sassella、Grumello 等四个品质优异的村庄，已是一个 DOCG 等级产区，生产较浓郁耐久存、含 90% 以上内比奥罗的红酒。

伦巴第的葡萄酒产区主要集中在中部加达尔湖 (Garda) 和伊塞奥湖 (Iseo) 附近。加达尔湖位于与威尼托交界处，湖边的 Garda DOC 产区横越两大区，西岸的 Garda Bresciano 是加达尔湖附近最重要的产地，除产少量白葡萄酒外，通常混合 Groppello、桑娇维塞、Marzemino 和巴伯拉等品种，酿成新鲜可口的清淡红酒或粉红酒 Chiaretto。新近的 Garda Classico 产区则包括来自区内 25 个村庄的葡萄园，生产类似风格的葡萄酒。加达尔湖南边的 Lugana 则以白葡萄酒闻名，以 Trebbiano di Lugana 葡萄酿成相当细致且圆厚的干白葡萄酒。

伊塞奥湖则以 Franciacorta 最为著名，用霞多丽、白皮诺和黑皮诺三个品种酿成细致的气泡酒。一般无年份需成熟 25 个月以上，年份气泡酒甚至需要 37 个月，是意大利品质





- 葡萄酒产区

阿波斯达谷 VALLE D'AOSTA

Valle d'Aosta

皮埃蒙特 PIEMONTE

1. Carema

2. Gattinara DOCG

3. Ghemme DOCG

4. Ebraulce di Caluso, Caluso Passito

5. Barbera d'Asli

6. Asli DOCG, Moscato d'Asli DOCG

7. Roero DOCG, Arneis di Roero

8. Dolcetto d'Alba

9. Barbaresco DOCG

10. 巴罗洛 Barolo DOCG

11. Brachetto d'Acqui DOCG

12. Gavi, Cortese di Gavi DOCG

13. Dolcetto di Dogliani DOCG

利克夏 UGURIA

1. Rossese di Dolceacqua

2. Cinque Terre

3. 上阿迪杰 ALTO ADIGE

伦巴第 LOMBARDIA

1. Oltrepò Pavese

2. Valtellina DOCG

3. Franciacorta DOCG

4. Riviera del Garda

5. Lugana

威尼托 VENETO

1. Bianco di Custoza

2. Bardolino

3. Valpolicella/Recioto della Valpolicella

4. Gambellara

5. Soave/Recioto di Soave DOCG

6. Breganze

7. Colli Baitici

8. Colli Euganei

9. Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene

10. Pinave

11. Lison-Pramaggiore

弗留利-威尼斯-朱利亚 FRIULI-VENEZIA-GIULIA

1. Grave del Friuli

2. Friuli Isonza

3. Colli Orientali del Friuli

4. Friuli Aquileia

5. Isonzo

6. Collio

7. Romandolo DOCG

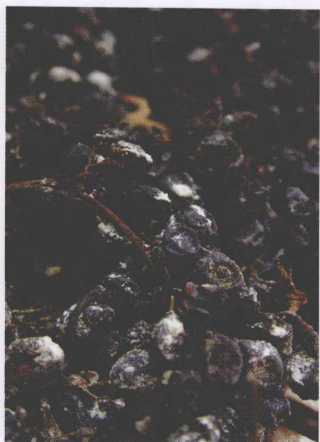
特伦蒂诺 TRENINO

1. Costeller

2. Teroldego Rotariano

3. Sorni





左：采用高架式种植的瓦波利切拉葡萄园  
中：风干的 Corvina 葡萄是酿造 Amarone 红酒的主要原料  
右：Allegrini 酒庄以传统的大型木桶培养 Amarone 红酒

最高，甚至法国除香槟以外的最佳气泡酒产区，为 DOCG 等级。除气泡酒之外，Terra di Franciacorta 则产无气泡、大多以外来品种酿成的红、白葡萄酒。

位于伦巴第最南边的 Oltrepò Pavese 生产大量的平价葡萄酒，但也有一些不错的巴伯拉、Bondarda 和意大利少见的黑皮诺红酒，以及带点气泡的干型红酒 Buttafuoco。

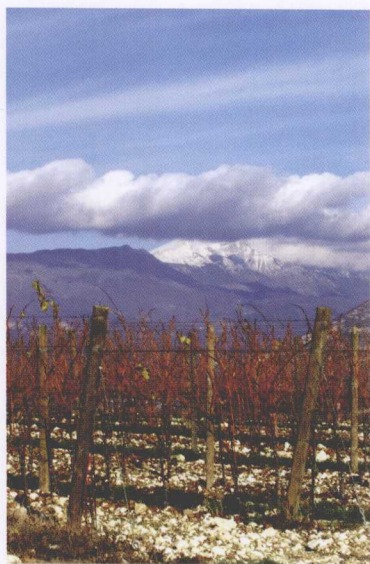
### 威尼托 (Veneto)

以威尼斯闻名的威尼托区，从亚得里亚海经平原到阿尔卑斯山，到处布满了大片的葡萄园，是全意大利 DOC 以上等级产量最大的葡萄酒产区。而东部的维罗纳市 (Verona) 更是全区最大的酒业中心，不仅产量占全区的三分之二，而且葡萄酒种类繁多、闻名全球，特别是用葡萄干酿成的葡萄酒，是全世界产量最多的地区。

巴多力诺、Soave 和瓦波利切拉是维罗纳最著名的三个产区。位于加达尔湖东畔的巴多力诺，出产由 Corvina、Rondinella、Molinara 和 Negrara 等当地传统品种酿成的可口红酒，风格淡雅清新，略带苦味，有时还留有一点点气泡。跟加达尔湖西岸的 Garda Bresciano 一样，也产粉红酒 Chiaretto，此外也产新酒 Novello 和气泡酒。产自传统产区可以加上 Classico。Bardolino Superiore 的等级较高，酒的风格较浓郁也较坚实耐久一点，是 DOCG 等级产区。

维罗纳市是意大利北部最大的酿酒中心，知名的瓦波利切拉产区就位于城北的山坡上。Corvina 是最重要的品种，另外还混合 Rondinella 和 Molinara 等品种。一般而言，瓦波利切拉产酒属于清淡型的红酒，颜色呈宝石红，以樱桃与新鲜红果香为主，酸度高，带一点点单宁的涩味和苦味。瓦波利切拉跟巴多力诺所采用的品种类似，但是风格比较强劲一点。Valpolicella Classico 是指位于斜坡上的传统产区，因为条件较佳，单位产量小，比一般平地产的更殷实浓厚。Superiore 则是采用成熟度更高的葡萄酿成，有时会加入以下介绍的风干葡





Valpolicella Classico 是条件较优异的传统产区

萄酒渣酿造，具有粗犷浓郁的风味。

为了酿造更浓郁的红酒，瓦波利切拉产区还保有非常古老的传统，将精选采收的葡萄风干，让酿成的葡萄酒变得更浓缩。风干葡萄时可以将葡萄悬吊起来或是放在麦秆上，也有酒庄将葡萄直接装在木箱里。风干葡萄有时会长贵腐霉菌，除了自然风干，有些酒庄会用大型风扇，甚至控制空气湿度以保留葡萄的果味。经过上百天的风干之后，葡萄除了变得更甜之外，也产生了许多独特的香味，甚至连单宁的质感也有所改变。如果酿成甜酒，称为 **Recioto della Valpolicella**，有如波特酒一般浓甜，不过酒精含量较低；如果所有糖分全部发酵则成为干型，如酒精含量常高于 15% 的 **Amarone della Valpolicella**。无论是 Recioto 还是 Amarone，酿成的酒香味都非常丰富，有时带点氧化的气味，口感非常浓重，单宁很多，但是却很柔软，而且酒也变得非常耐放。

瓦波利切拉东邻的 **Soave** 生产威尼托区最著名的白葡萄酒，也是全意大利产量第三位的 DOC 产区。采用至少 70% 的 **Garganega** 酿造，其他还可搭配 **Trebbiano**、霞多丽和白皮诺等品种。有相当爽口的酸度以及苹果、苦杏的果香。产自平原区的 **Soave** 白酒比较清淡无个性，但也有位居山坡、条件好的 **Classico** 产区，和以风干葡萄酿成的香甜 **DOCG** 等级甜酒 **Recioto di Soave**。

除了东部的维罗纳，威尼托的中部也有许多产区，除了 **Gambellara** 生产类似 **Soave** 的白葡萄酒之外，其他产区大多采用国际品种酿造现代风味的葡萄酒为主。威尼托的西北部虽也有不少以国际品种酿造的产区，但是却以意大利第二大气泡酒产区 **Prosecco** 最著名。当地以同名的白葡萄酿造清淡柔和、带点杏仁香气的气泡酒为主，除了不同强度的气泡酒，也产无气泡的干白葡萄酒。



左：特伦蒂诺最知名的红酒产区 **Teroldego Rotaliano**

右：以 **Nosiola** 白葡萄酒闻名的 **Sorni DO** 产区



### 特伦蒂诺 (Trentino)

由维罗纳沿着阿迪杰 (**Aldige**) 河谷往北，就进入特伦蒂诺产区。葡萄园位于河谷两岸的狭窄平原与山坡上，特伦蒂诺是主要 DOC 产区，生产各式的单一品种葡萄酒，干白葡萄酒与气泡酒有不错的表现，包括清爽风格的霞多丽和灰皮诺，德国的丽丝玲、米勒-土高以及当地的 **Nosiola**

等。红酒有外来的赤霞珠、梅洛、黑皮诺，以及本地风格清淡的 **Schiava** 和 **Marzemino**，有时酿成微泡的甜红酒。位于左岸山坡的 **Sorni** 村以 **Nosiola** 白葡萄酒闻名。在特伦蒂诺也生产以风干葡萄酿成的圣酒，必须采用 85% 的 **Nosiola** 酿制。

**Teroldego Rotaliano** 则是较具地方风格的 DOC 产区，在 **Campo Rotaliano** 平原的砾石地，以当地特有的 **Teroldego** 酿成颜色深、粗犷带苦味的红酒。



## 上阿迪杰 (Alto Adige)

上阿迪杰位于特伦蒂诺区的上游，不仅海拔高，也是意大利最北边的产区，气候相当凉爽。因为邻近奥地利，不论语言和文化都受到很深的影响，以 **Alto Adige** 为名的 **DOC**，德文名为 **Südtirol**。本地产的葡萄酒大多以单一品种酿造，品种繁多，白葡萄主要包括德国的米勒-土高、希尔瓦那和丽丝玲，以及白皮诺、灰皮诺和格乌兹塔明那等外地品种，但是却有相当高的水准，是意大利少见的清爽多酸的白葡萄酒产区。相反，酿造红酒的葡萄除了少数的赤霞珠、梅洛和黑皮诺外，也有许多当地品种，包括生产清淡红酒的 **Schiava**，以及较有潜力、颜色深、略带一点苦味的 **Lagrein**。**Schiava** 以当地首府 **Bolzano** 市北边的 **Santa Maddalena** 产的最著名，**Lagrein** 则是以城西的 **Gries** 品质最佳。

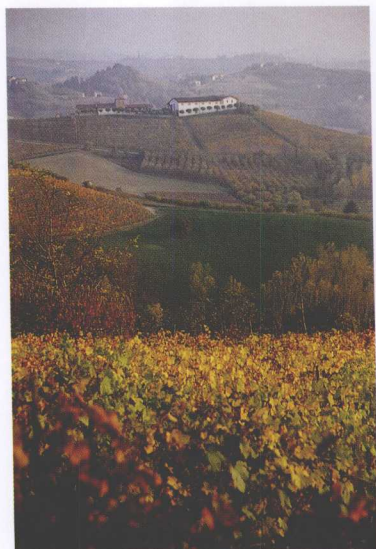
## 弗留利-威尼斯-朱利亚 (Friuli-Venezia Giulia)

意大利北部最东端的弗留利 (**Friuli-Venezia-Giulia** 的简称) 是介于阿尔卑斯山与亚得里亚海之间的丘陵与山区，葡萄酒产区大多位于南半部，特别是在东部靠近斯洛文尼亚边境的丘陵区，有 **Collio** 和 **Colli Orientali del Friuli** 两个最著名的 **DOC** 产区。弗留利以口感清新、果香丰富、表现品种特性的干白葡萄酒，成为全意大利最受瞩目的白葡萄酒产区，大概仅有上阿迪杰区可与之相比。酒的风格相当现代，大部分国际知名品种都已经引进，大多生产单一品种的葡萄酒。除了白苏维翁、丽丝玲和霞多丽等品种之外，灰皮诺在这里也有不错的表现，较其他地区所产圆润一些，也较多西洋梨香气。而当地的 **Friulano** 也相当特别，酿成的白葡萄酒常带有独特的花香和杏仁香气，不过最独特的是 **Picolit** 品种，酿成相当老式的白葡萄酒，已经成为 **DOCG** 产区。这里也产一些红酒，有赤霞珠、梅洛以及被误认为品丽珠的 **Carmenère** 等国际品种，当地的品种以 **Refosco** 最著名。甜酒以 **DOCG** 产区 **Ramandolo** 最特别，以 **Verduzzo Friulano** 葡萄酿成带涩味的甜白葡萄酒。

## 皮埃蒙特 (Piemonte)

虽然中部的托斯卡纳在意大利以外的地方更加受到注意，但是，毫无争议的，皮埃蒙特区却是全意大利最精彩、最多当地特色、也最能从葡萄酒中表现土地精神的葡萄酒产区。

皮埃蒙特因为西边和北边由意法以及意瑞交界的阿尔卑斯山所环绕而得名 (**Piemonte** 有山脚的意思)，到处是连绵的丘陵与山脉，虽然离地中海不远，但是因为南部也为阿尔卑斯山南端和亚平宁山的北端所环绕，所以皮埃蒙特的气候却属于大陆性气候，冬季长而寒冷，夏季却相当干燥炎热，秋季常有潮湿的细雨。葡萄园大多分布在比较温和的东南部兰盖 (**Langhe**) 和蒙费拉托 (**Monferrato**) 两个丘陵区，前者以阿尔巴市 (**Alba**) 为中心，酿造全球最精彩的内比奥罗红酒巴罗，后者则以阿斯第市 (**Asti**) 为中心，因为玫瑰香气泡酒 (**Moscato d'Asti**) 而闻名全球。



巴罗产区靠近 Monforte d'Alba 村的葡萄园，以产浓烈强劲的红酒为特色





### 葡萄品种

皮埃蒙特是一个专产单一品种葡萄酒的产区，是许多世界知名品种以及风味独特的地区性品种的原产地。在黑葡萄酒部分，内比奥罗是皮埃蒙特最精彩也最著名的品种，除了巴罗镂，也是巴巴瑞斯柯、加蒂纳拉 (Gattinara) 和 Ghemme 等 DOCG 等级产区所采用的主要品种。由于属晚熟而且相当挑剔的品种，所以必须栽种在条件最好的地区，特别是排水性良好的向南斜坡，才能达到足够的成熟度。内比奥罗酿成的红酒颜色不是特别深，而且往往很快就转变成橘红色，少有赤霞珠的蓝紫色。独特的酒香常有紫罗兰、黑色浆果、焦油、松露与玫瑰等香味。因为酸度高又含

Colli Orientali del Friuli 是意大利最靠东边的产区之一，生产风格非常多元的葡萄酒

有非常多的单宁，涩味相当强劲，酒龄短时的口感常显得酸涩严峻，需要经过非常长时间的瓶中培养才能逐渐柔化单宁，有非常耐久存的潜力。

巴伯拉是皮埃蒙特种植面积最广的品种，有一半的红酒都是用巴伯拉酿成的。过去主要生产酸度高、简单清淡的日常餐酒，但是现在已经可以酿成颜色深、多果味、单宁细致而且酸味适中、耐久存的精彩佳酿，Barbera d'Alba 和 Barbera d'Asti 是最著名的产区。多切托是另一个常见的红色品种，如同其名“小甜”，即使种在较湿冷的环境也容易成熟，酿成的红酒单宁少，带迷人果香，口感相当柔和，早熟、美味而且平价，是皮埃蒙特区最佳的佐餐酒。其他的黑葡萄还包括带有玫瑰香香气、常酿成甜红气泡酒的 Brachetto，以产自蒙费拉托的 DOCG 产区 Brachetto d'Acqui 最著名。Freisa 则常酿成带覆盆子香的微泡淡红酒；Grignolino 则常酿成颜色淡、多涩味的粗犷红酒。

皮埃蒙特比较重要的白葡萄品种除了带有浓郁花果香气、主要酿成 Asti DOCG 气泡酒的玫瑰香外，还有多酸味、带梨子香气的 Cortese，是 Gavi DOCG 产区所采用的唯一品种。Arneis 原用于柔化巴罗镂红酒，现在则酿成多香气的干白葡萄酒。

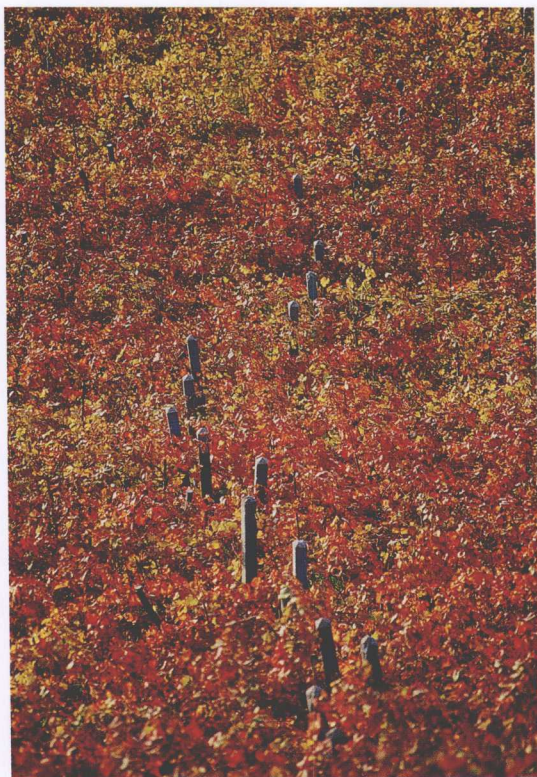
### 重要产区

皮埃蒙特区因为酒种多元，而且没有生产 IGT 等级的地区餐酒，所以区内的 DOC 以上等级的产区多达 50 个，其中包括 11 个 DOCG 产区，范围最广的则直接称为皮埃蒙特，在意大利的系统，一般只有 IGT 等级的葡萄酒才会以全区域的名字命名。因为皮埃蒙特主要生产单一品种葡萄酒，于是，很多 DOC 产区都以品种和产区一起命名，如 Dolcetto d'Alba、Barbera d'Asti 等，也因此，在最密集的阿尔巴与阿斯第附近，数个、甚至十多个产区之间彼此重叠分布。东西相连的兰盖和蒙费拉托两区占了皮埃蒙特九成的葡萄园，另外在北部也有一些葡萄园。



## 兰盖产区 (Langhe)

阿尔巴市周围的兰盖丘陵区是世界最知名的白松露产区，但也是意大利北部最优秀品种内比奥罗表现最好的区域。巴罗铎和巴巴瑞斯柯两个 DOCG 产区分别位于阿尔巴市的南北两侧。镇南的巴罗铎是一片低缓起伏的美丽丘陵，也是全球最优秀的内比奥罗产区，产区范围包括 La Morra、Barolo、Castiglione Falletto、Serralunga d'Alba 以及 Montforte d'Alba 等几个著名的产酒村。对于环境相当挑剔的内比奥罗占据了区内最好的向阳坡地，属于巴罗铎的葡萄园仅有 1 200 公顷，其余较差的地方则种植巴伯拉和多切托。



巴罗铎的土质与环境变化相当大，不同的村子甚至于不同的葡萄园，都会让酿成的葡萄酒表现出截然不同的风味，于是，在这里以及北边的巴巴瑞斯柯产区也发展出类似于法国勃艮第产区的单一葡萄园葡萄酒，如同勃艮第将每一片特殊的葡萄园称为 *cru*，在兰盖区则称为 *bricco* 或 *sori*，每一片 *bricco* 也有自己的名称，葡萄农会将特殊葡萄园产的葡萄分开酿造和装瓶，有时也会调配在一起。

一般而言，巴罗铎跟其他内比奥罗红酒比起来，颜色最深，酒精和单宁最多，口感也最殷实浓厚，而且最结实耐久。不过，不同区域也有所不同，大致分成东西两区，西部土质以石灰质泥灰岩为主，和北边的巴巴瑞斯柯类似，内比奥罗有比较细致的表现。包括 Barolo 和 La Morra 等村，出产比较温和均衡、且成熟较快的红酒。最著名的葡萄园包括 La Morra 村南的 Brunate、Cerequio、La Serra，在 Barolo 村北则有知名的 Cannubi 和 Sarmassa。

而东部的 Castiglione Falletto、Serralunga d'Alba 以及 Montforte d'Alba 地形比较崎岖，土壤更加贫瘠，也含有较多的砂岩和含高铁质石灰质土。生产的内比奥罗以特别浓烈强劲、非常耐久存为特色，是最浓厚结实的皮埃蒙特红酒。知名的葡萄园包括 Montforte 北边的 Bussia、Ginestra 和 Pianpolvere；在 Serralunga 的 Vigna Francia、Vigna Rionda、Ornato；在 Castiglione 则有 Bric dël Fiasc、Villero 和 Falletto Rocche 等。

位于阿尔巴市东北边的巴巴瑞斯柯面积比较小，葡萄园位于 Barbaresco、Neive 和 Treiso 三个村庄。土质多为富含石灰质的泥灰岩，土质或酒风格类似巴罗铎西部产区，出产的内比奥罗红酒一般而言比巴罗铎稍微淡一点，但仍相当坚实强劲，南部 Treiso 的海拔较高，生产

- 左：巴罗铎产区内的内比奥罗可以酿成非常结实耐久的顶尖葡萄酒
- 中：巴罗铎村附近的葡萄园生产口味较为细致温和的巴罗铎红酒
- 右：Asti 产区可口多香、新鲜甜美、简单易饮的 Moscato 气泡酒





最细致但轻巧的 Barbaresco 红酒。最著名的葡萄园包括北边 Neive 的 Santo Stefano 和 Bricco de Neive, Barbaresco 村南的 Sori Tildin、Asili、Montestefano 和 Martinenga, 在 Treiso 则有 Pajorè。

传统的巴罗梭或巴巴瑞斯柯大多是在以斯洛文尼亚橡木制成的大型木桶中进行培养, 酿成的酒常需要非常长的时间才会成熟适饮。自 20 年前开始有酒庄采用小型法国橡木桶来进行培养, 酿成比传统风格更圆熟丰满、更多橡木香气, 而且也更早适饮的内比奥罗红酒, 现在也许不用再等上 20 年, 但常常仍需 10 年以上的时间。

### 蒙费拉托产区 (Monferrato)

这一大片以石灰质土为主的丘陵区, 最著名的当属阿斯第所出产的同名 DOCG 等级气泡酒 Asti, 是意大利产量仅次于奇扬替的第二大产区, 也是法国除香槟外最著名的气泡酒。由于采用香味独特的玫瑰香酿成, 酒具有玫瑰香惯有的玫瑰花香、荔枝等香气, 香浓直接, 通常制成甜型或半甜型, 一般趁酒龄短时品尝, 非常可口迷人。称为 Asti 或 Asti Spumante 为气泡较多、甜味稍低、酒精度稍高的类型, 另外也有微泡型的 Moscato d'Asti, 气泡较少, 酒精度常不到 6%, 所以甜味较高, 是全球最佳也最可口的气泡甜酒, 香甜且多新鲜果味, 非常适合饭后搭配甜点或水果饮用。

阿斯第产区内的红酒以采用巴伯拉酿成的 Barbera d'Asti 最具代表性, 品质也最佳, 比阿尔巴地区产的来得柔和且多果味, 但是比柔和清淡且有时带微泡的 Barbera del Monferrato 来得更浓郁。Freisa、多切托和 Brachetto 也是常见的品种, 生产清淡柔和、可口易饮、而且还带点微泡的红酒。在蒙费拉托的东南角落有皮埃蒙特最著名的干白葡萄酒 Gavi, 采用 Cortese 酿成爽口多酸、带有怡人果香、适合酒龄短时即饮用的干白葡萄酒。

### 北部产区

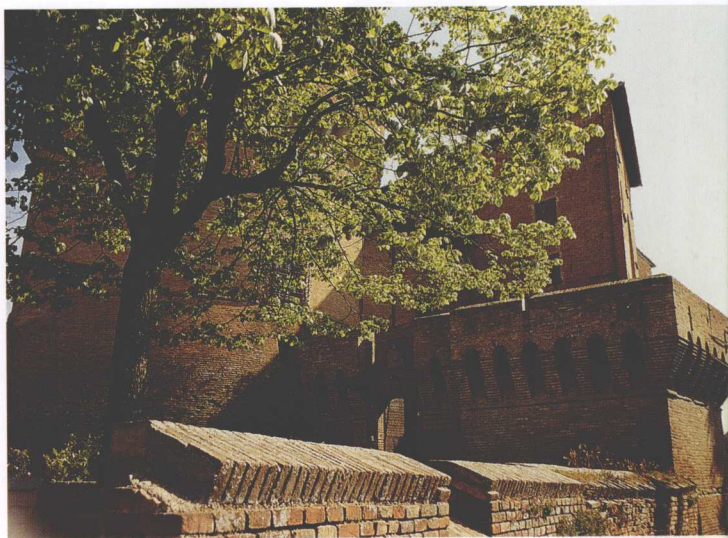
皮埃蒙特北部的产区中, 最著名的是三个以内比奥罗为主的红酒产区, 在当地内比奥罗叫做 Spanna。加蒂纳拉以内比奥罗为主, 可混合 10% 的其他品种来柔化。内比奥罗的紫罗兰花香和焦油味特别明显, 颜色比较偏橘红, 略带一点苦味, 风格接近巴罗梭, 但因位置较偏北, 不及南部产的红酒浓郁耐久, 属 DOCG 等级产区。另一个 DOCG 产区为 Ghemme, 隔着 Sésia 河西邻加蒂纳拉, 采用 75% 以上的内比奥罗酿成粗犷风格的强劲红酒。Carema 产区则位于阿欧斯达谷边界, 气候较为寒冷, 内比奥罗较难成熟, 葡萄园不多且多位于陡坡上, 虽不及南部产的厚实, 但常具优雅风格。



# 意大利中部 (Italia Centrale)

贯穿意大利半岛的亚平宁山脉，将意大利中部分成东西两面，共七个葡萄酒产区。东面靠亚得里亚海一侧由北到南有艾米利亚-罗马涅 (Emilia-Romagna)、马奇 (Marche)、阿布鲁佐 (Abruzzo) 和莫利塞 (Molise) 四个产区。西面第勒尼安海 (Mar Tirreno) 这一边则有托斯卡纳、翁布里亚 (Umbria) 和拉齐奥 (Lazio) 三个产区。靠近海岸的区域都属于干燥炎热的地中海式气候，非常适合葡萄的生长，有大面积的葡萄园。

意大利中部的葡萄酒以西面的托斯卡纳最为著名，除了包括 Chianti Classico、Brunello di Montalcino 以及 Vino Nobile di Monte pulciano 这三个全球最精彩的桑娇维塞红酒产区，托斯卡纳也以生产走国际风格、被称为 Super Tuscan 的顶尖酒款名扬国际，是意大利在西北部的皮埃蒙特区之外最受瞩目的产区。除了国际级的明星产区与外来的明星品种，意大利中部还保留着许多传统的葡萄品种与葡萄酒，不仅富有地方风味，也充满着发展的潜力。



■ 艾米利亚-罗马涅产区的 Enoteca

## 葡萄品种

在广阔的意大利中部，最具代表性的葡萄品种是全意大利种植面积最广的桑娇维塞。因为酿成的葡萄酒有如鲜血般鲜艳的颜色，原称为丘比特之血 (sanguis jovis)。桑娇维塞已具有 500 多年的历史，而且在意大利种植的环境广阔多变，数世纪以来繁衍出许多因基因变异而产生的变种，风格差别很大，最著名的是来自蒙塔奇诺区 (Montalcino)、由 Biondi-Santi 酒庄所选育出来的布鲁奈罗 (Brunello) 变种，可以酿成强劲坚实的精彩红酒。

桑娇维塞颜色不是很深，酒龄短时常有黑樱桃果香，酸度强，单宁含量高，口感不是很圆润，在条件好的环境下可以产出浓厚且结构紧密的耐久红酒，风格偏严肃坚实，常需混合 Canaiolo、Ciliegiolo、Colorino 及 Malvasia nera 等当地传统品种柔化，甚至也添加法国的赤



## 意大利中部 (Italia Centrale)

## 葡萄酒产区

## 埃米利亚-罗马涅 EMILIA-ROMAGNA

1. Gutturio
2. Colli Piacentini
3. Lambrusco
4. Colli Bolognesi
5. Trebbiano di Romagna
6. Albana di Romagna DOCG

## 马奇 MARCHE

1. Bianchetto del Metauro
2. Verdicchio dei Castelli di Jesi
3. Rosso Conero DOCG
4. Verdicchio di Matelica
5. Vernaccia di Serrapetrona
6. Rosso Piceno

## 托斯卡纳 TOSCANA

## Chianti DOCG

1. Montecarlo
2. Carmignano DOCG
3. Pomino
4. Chianti Classico DOCG
5. Vernaccia di San Gimignano DOCG
6. Bolgheri
7. Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino
8. Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Rosso di Montepulciano
9. Elba
10. Morellino di Scansano DOCG
11. Pinna
12. Bianco di Pitigliano
13. Sovana

## 翁布里亚 UMBRIA

1. Colli Altotiberini
2. Colli Perugini
3. Torgiano DOCG
4. Montefalco Sagrantino DOCG
5. Orvieto

## 拉齐奥 LAZIO

1. Est!Est!!Est!!! di Montefiascone
2. Frascati
3. Marino
4. Velletri

## 阿布鲁佐 ABRUZZO

- Montepulciano d'Abruzzo  
或 Trebbiano d'Abruzzo
1. Colline Teramane DOCG

## 莫利塞 MOLISE



霞珠和梅洛等品种。最著名的产区包括托斯卡纳的蒙塔奇诺、蒙特普尔恰诺 (Montepulciano) 以及古典奇扬替 (Chianti Classico)。另外在西部海岸边称为 Morellino, 因为气候较炎热, 有更圆熟可口的表现。

其他著名的黑葡萄品种还有 Montepulciano 和 Lambrusco 以及产量少的 Sagrantino。Montepulciano 原产自托斯卡纳, 虽和蒙特普尔恰诺村同名, 但和桑娇维塞品种不同, 口感柔和和可口, 以亚得里亚海岸的马奇和阿布鲁佐出产的最著名。Lambrusco 也是相当古老的品种, 现存非常多的别种, 如酸度高的 Lambrusco di Sorbara、单宁比较强的 Lambrusco Grasparossa 等。主要种植于埃米利亚-罗马涅, 专门用来生产酸度高、半甜型、而且带点气泡的清淡红酒。Sagrantino 的品质则相当优异, 产自翁布里亚的 Montefalco, 可酿成色深味浓的红酒。

意大利中部的白葡萄品种不及黑葡萄酒重要, Trebbiano (白玉霓) 是种植最广的品种, 大多酿成清淡酸度高、香气不多的干白葡萄酒。从希腊传入的马尔瓦西在意大利中部也相当普遍, 除了干白葡萄酒, 也适合酿造圣酒。意大利中部最著名的白葡萄酒产区, 包括翁布里亚区的奥尔维耶托 (Orvieto)、拉齐奥的 Est!Est!!Est!!! 以及罗马南边产的 Frascati, 都是以这两个品种为主酿造而成。其他品种还包括托斯卡纳带有杏仁香气的 Vernaccia 和马奇区多酸的 Verdicchio 等。

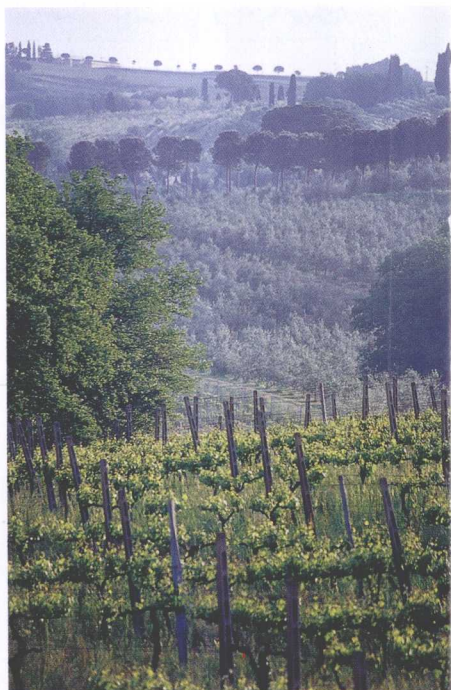
## 产区

### 托斯卡纳 (Toscana)

美丽的乡间景致与文艺复兴城市, 让托斯卡纳成为全意大利最著名的观光胜地, 这里以桑娇维塞为主酿造的 Chianti 红酒, 更让托斯卡纳成为著名的葡萄酒产区。这里不仅生产许多精彩的传统葡萄酒, 而且还有许多品质优异特殊的创新酒款。加上近年来托斯卡纳的海岸地区充满潜力且快速的发展, 让托斯卡纳成为意大利中部葡萄酒业的精华核心地区, 将在后页专章介绍。

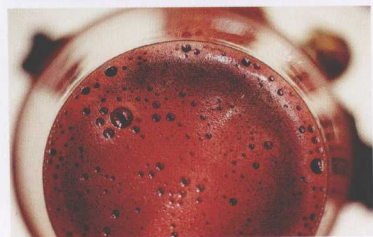
### 翁布里亚 (Umbria)

位处意大利中部核心的翁布里亚产区, 以生产和历史古城奥尔维耶托同名的白葡萄酒而闻名, 混合特来比亚诺 (Trebbiano)、马尔瓦西、Verdello 以及特别适合酿造圣酒的 Grechetto 等品种酿造。传统的奥尔维耶托为甜型的白葡萄酒, 但现在多为干型。红酒最著名的产区是采用 Sagrantino 葡萄酿酒的 DOCG 产区 Montefalco Sagrantino, 所酿酒常有非常深浓的颜色, 单宁强劲, 口感非常浓厚。虽然现多酿成干型, 但也出产一点用风干葡萄酿成的甜红酒 Sagrantino di Montefalco Passito。另外一个 DOCG 产区为 Torgiano Rosso Riserva, 以桑娇维塞为主, 配上 Chiliegiolo、Montepulciano 和 Canaiolo 等品种, 需经过三年以上的培养和储存, 这个以 Lungarotti 酒厂为主的小产区出产浓厚且强劲高雅的顶级红酒。除了这三个知名产区之外, 翁布里亚还包括 Assisi 等其他八个 DOC 产区。



上: 翁布里亚除了奥尔维耶托白葡萄酒之外, 现在也以 Sagrantino di Montefalco 红酒闻名  
下: Torgiano 产区的 Lungarotti 酒庄





上：Lambrusco 的葡萄园

下：埃米利亚-罗马涅最著名的气泡红酒  
Lambrusco

### 拉齐奥 (Lazio)

虽然这里已经开始生产优质的红酒，但是，拉齐奥是一个以产白葡萄酒闻名的产区，特别是罗马市南郊的丘陵区有许多生产干白葡萄酒的产区，其中以 **Frascati** 与 **Marino** 产的白葡萄酒最为著名，是罗马市民的最爱。原为颜色金黄、带点氧化气味的白葡萄酒，现在大多是以特来比亚诺 (**Trebbiano**) 和马尔瓦西酿成的清爽白葡萄酒。北部与翁布里亚隔邻的地区除了也生产奥尔维耶托白葡萄酒外，也有一个自中世纪就以产白葡萄酒著名的产区 **Est!Est!!Est!!! di Montefiascone**，采用的品种还是以特来比亚诺和马尔瓦西为主，比罗马南边产的白葡萄酒来得柔和一点，除了干型白葡萄酒外还出产甜白葡萄酒。

### 埃米利亚-罗马涅 (Emilia-Romagna)

位处意大利北部和中部交界处的埃米利亚-罗马涅，虽然不是特别著名的产区，但却是年产 11 亿升的最大产区之一，包含 20 多个 DOC。虽然产区非常多，但这里产的葡萄酒比较少精英风格，反而是非常大众的酒款，而且很适合搭配当地的美食，特别是带着气泡与甜味的淡红酒 **Lambrusco**，以便宜的价格大量销往整个意大利以及海外市场。西部的埃米利亚地区是 **Lambrusco** 的主要产区，是以同名的葡萄酿成，酒色呈紫红，清淡酸度高，带点气泡和甜味，因为产地以及采用的 **Lambrusco** 的品种不同，又分成最经典的 **Lambrusco di Sorbara**、**Lambrusco Grasparossa di Castelvetro** 以及 **Lambrusco Salamino di Santa Croce** 等 DOC 采区。

西部的罗马涅产区除了生产许多特来比亚诺 (**Trebbiano**) 白葡萄酒外，以 **Albana** 酿成的白葡萄酒和桑娇维塞酿成的红酒最具本地特色。**Albana** 葡萄酿成的 **Albana di Romagna**，是意大利最早成为 DOCG 等级的白葡萄酒产区，**Albana** 的特性并不强，酿成的干白葡萄酒或半甜酒简单可口，以风干葡萄制成的 **Passito** 甜白葡萄酒则有不错的表现。在红酒方面则以桑娇维塞的表现最好，虽然不及托斯卡纳出产的那么坚实强劲，但是却因为较柔和圆润，而更适合佐配当地的菜肴。

### 马奇 (Marche)

马奇区最著名的是以 **Verdicchio** 酿成的清爽多酸、适合佐伴鱼料理的简单干白葡萄酒，有 **Verdicchio dei Castelli di Jesi** 和 **Verdicchio di Matelica** 两个 DOC 产区。红酒主要以桑娇维塞和 **Montepulciano** 为主，前者以 **Rosso Piceno** 最著名，后者则以亚得里亚海岸边的 DOCG 产区 **Cònero** 表现最好，都属于颜色深、丰厚可口的平实红酒。

### 阿布鲁佐 (Abruzzo)、莫利塞 (Molise)

马奇南边的阿布鲁佐虽然称不上知名，但却是意大利中部第二大产区，年产量高达 5 亿瓶。境内多山区，有相当多变的生产条件，以 **Montepulciano** 酿成的红酒是阿布鲁佐最主要的类型，DOC 的名称为 **Montepulciano d'Abruzzo**，可以添加 15% 以内包括桑娇维塞在内的其



他品种。除少数例外，大多为风格粗犷却又柔和的红酒，色深多单宁，但又颇圆润，有时也可耐久存，例如产自已经成为 DOCG 产区的 Colli Teramane 的 Riserva 等级 Montepulciano，不仅丰富厚实，也有相当好的久藏潜力。除了红酒，也酿成粉红葡萄酒 Cerasuolo。白葡萄酒方面则是以 Trebbiano 为主，通常清淡爽口没有太多个性。

最南边的莫利塞产区不大，出产的葡萄酒并不是特别精彩有特色，最著名的产区是 Biferno，生产以 Montepulciano 和 Trebbiano 为主的红酒和白葡萄酒，也种植一些意大利南部最精彩的黑葡萄 Aglianico。

左：古典奇扬替产区内的 Passignano 修道院  
中：橄榄园交杂于葡萄园与山顶村落之间，是托斯卡纳最典型的景致  
右：修道院内现为 Antinori 酒庄的培养酒窖

## 托斯卡纳 (Toscana)

托斯卡纳是全意大利最知名的明星产区，除了悠久的历史与绝佳的自然条件，更重要的是托斯卡纳酒业在过去 30 多年的改革与转化，才形成今日多彩多样的托斯卡纳葡萄酒王国。

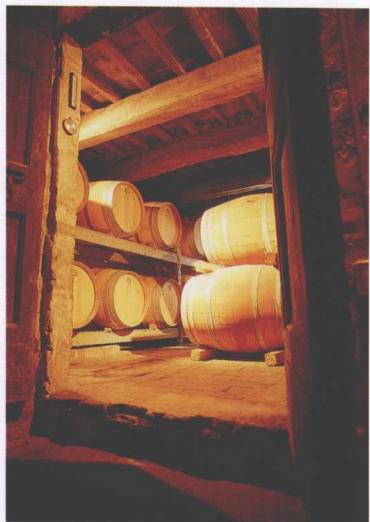
如同其他地中海式气候区一样，托斯卡纳有温和的冬季，夏季则非常炎热干燥。境内大多是连绵起伏的丘陵地，大多为碱性的石灰质土和砂质黏土，一种称为 galestro 的泥灰质黏土在托斯卡纳特别受到关注，是相当适合桑娇维塞葡萄酒生长的土质。全球最著名的桑娇维塞产区全部集中在托斯卡纳境内，包括中部的古典奇扬替、蒙塔奇诺、蒙特普尔恰诺和卡尔米尼亚诺。在西部海岸边的 Maremma 地区还有 Morellino di Scansano 以及 Sovana 等。

来自法国波尔多的品种，例如赤霞珠和梅洛，在托斯卡纳也有非常杰出的表现，过去因为法令的关系，大多只能酿造成品质优异、价格昂贵、但法令等级却是最低的 Vino da Tavola，这一类的酒被称为 Super Tuscan。但现在，连同其他国际品种已经被许多 DOC 所接纳，





上：蒙塔奇诺的碉堡每年2月举办新酒品尝会  
下：古典奇扬替的历史名庄 Fonterutoli



甚至连最具历史性与代表性的 Super Tuscan 名酒 Sassicaia 都成为独立专属的 DOC-Bolgheri Sassicaia。

托斯卡纳的白葡萄酒虽然还是以特来比亚诺和马尔瓦西为主所酿造的清淡型干白葡萄酒，但还是有一些特殊风格的白葡萄酒，其中以中部的圣吉米尼亚诺 (San Gimignano) 所出产的 Vernaccia di San Gimignano 最著名，以同名的品种酿造成具有清新口感、带新鲜杏仁以及桃子核仁香气、带一点轻微细致苦味的干白葡萄酒。另外，在 Maremma 海岸边还生产一些迷人多酸的 Vermentino 干白葡萄酒。

在托斯卡纳也生产用葡萄干酿成的甜酒，但不同于其他地区称为 Recioto 或 Passito，在托斯卡纳则称为圣酒。葡萄采收后经过数月的风干再榨汁，经过缓慢的发酵和两年以上的培养，酿成香浓甜美的甜酒，除了浓郁的水果干香味，也常有核桃和榛果香，大部分为白葡萄酒，但偶尔可见以黑葡萄酿成的 Vin Santo Occhio di Pernice。在众多产区之间，以 Vin Santo di Montepulciano 最为著名。此外，在托斯卡纳海岸边也生产以 Aleatico 葡萄酿成的甜红酒，有颇迷人的微苦与野樱桃香气，以 Elba 岛上产的最为著名。

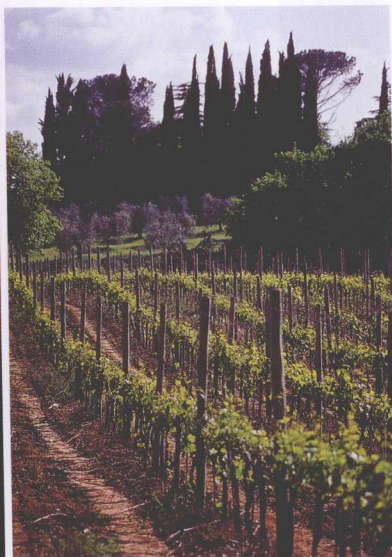
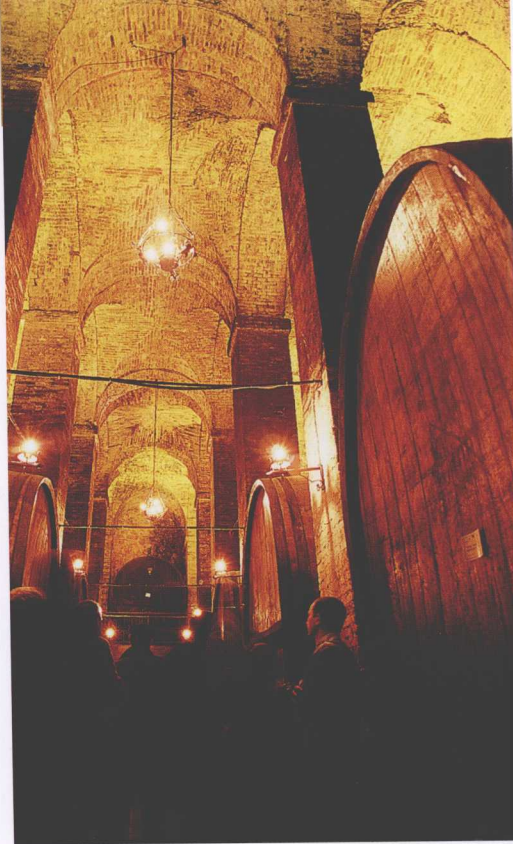
#### 奇扬替、古典奇扬替 (Chianti & Chianti Classico)

奇扬替是在意大利以外的地区最常见到的意大利葡萄酒，产自托斯卡纳中部广大 7 万公顷的葡萄园，虽然属 DOCG 等级，也以桑娇维塞为主来酿造，但大部分的奇扬替红酒还是属于柔和可口、清淡多酸的清淡型红酒。最精彩的奇扬替主要产自文艺复兴古城佛罗伦斯与席恩那 (Siena) 之间的古典奇扬替区内。这里是奇扬替区内最早种植葡萄的地带，也是自然条件最好的区域，特别是位于 Radda、Gaiole 以及 Castellina 三个村子之间的最精华区内，除了少数例外，最顶尖的古典奇扬替全产自这个“金三角”里。古典奇扬替公会以黑公鸡 (gallo nero) 图案作为认证标示，合格的酒才可在瓶颈上贴上黑公鸡贴纸。

近年来古典奇扬替进行了多次改革，桑娇维塞的比例已经提高到 80% 以上，原本允许使用的白葡萄自 2006 年起也禁止使用，除了当地的传统品种如 Canaiolo 和 Colorino 外，赤霞珠和梅洛葡萄酒也可加到 20%，而每公顷的产量也限制在 5 250 升以下，并且要在产区培养一年以上，在当地装瓶后才能销售。古典奇扬替也不再如过去那般良莠不齐，有了更高的平均水准。虽因桑娇维塞的关系，酿成的酒颜色并不是特别深黑，但是单宁涩味重，常有强劲严谨的口感，并带有樱桃与紫罗兰花香，属于需久藏五至六年以上的红酒。等级更高的 Riserva，一般挑选最好的葡萄酿造，而且经过两年以上的窖藏，是托斯卡纳最精彩的红酒之一。

除了古典奇扬替之外，在奇扬替区内还分出其他七个风格独特的分区，例如 Rùfina 和 Colli Senesi 等，可以将产地名标示在 Chianti 之后，水准比一般的 Chianti 还高，也更有特色，例如 Colli Senesi 就以迷人的樱桃果香闻名。





### 蒙塔奇诺 (Montalcino)

在托斯卡纳生产传统类型红酒的产区中，风格雄壮结实的蒙塔奇诺是最闪亮的明星产区，也是全意大利唯一可以和巴罗洛相提并论的顶级红酒。蒙塔奇诺位于托斯卡纳南边一片起伏的山区，比其他区干燥与温暖，而且土壤贫瘠，让桑娇维塞的别种布鲁奈罗可以酿成非常强劲的红酒。蒙塔奇诺顶级的酒称为 **Brunello di Montalcino**，不像其他产区大多要添加其他品种来柔化，而是只能采用 100% 的桑娇维塞酿造，有特别深厚的果味，口感强劲，单宁紧涩，但均衡密实，属于非常耐久型的红酒，酒龄短时口感较为坚硬，需要一些时间才能展现成熟丰富的香气和润滑柔化的单宁质感。

蒙塔奇诺有近 2 000 公顷葡萄园，位于古城周边，是全区海拔最高的地方，出产的酒最为强硬，包括老牌的 Biandi-Santi、Fattoria dei Barbi 和 Il Poggione 都位于这里，现在当红的 Case Basse 以及 Poggio Antico 也在这个精华区内。城北的区域海拔较低，有最均衡的表现，像知名的 Altesino 和 Valdicava 等。另外在产区边缘的区域地势更低，常表现出较浓厚的风格，像最大的酒庄 Banfi、老牌的 Col d'Orcia、Castelgiocondo、Agriano 以及新秀 Casanova di Neri 等。

**Brunello di Montalcino** 因为风格强硬，规定必须在橡木桶内培养两年以上，而且在采收之后第五年的 1 月之后才能上市。而属于 **Riserva** 等级要到第六年才能上市。除了布鲁奈罗，这里的酒庄也常推出价格和风味都比较平易近人的 **Rosso di Montalcino**，通常顺口多果味，也更早熟。蒙塔奇诺较少生产圣酒，但却生产在中世纪曾经相当闻名的 **Moscadello di Montalcino**，是香浓多酸的甜酒。新近成立了 Sant'Antimo DOC，让蒙塔奇诺的酒庄得以采用国际品种酿造多重风格的红、白葡萄酒。

由左至右：

- 蒙特普尔恰诺村内有 400 多年历史的酒庄 Cantina del Redi
- Poderi Boscarelli 酒庄的葡萄园
- 蒙特普尔恰诺村
- 博加利产区特别适合赤霞珠和梅洛葡萄的生长





### 蒙特普尔恰诺 (Montepulciano)

在蒙塔奇诺东边的蒙特普尔恰诺是一座古老精致的中世纪小城，古城周围的美丽乡间所出产的酒称为 *Vino Nobile di Montepulciano*，在 15 世纪时就已经非常著名。这里的桑娇维塞称为 *Prugnolo Gentile*，酿成的红酒粗犷多涩味，带较少圆熟的果味，常混合其他品种柔化，也许不及蒙塔奇诺来得深厚强劲，但颇耐久存。虽是最早成立的 *DOCG* 产区之一，但名气排在蒙塔奇诺和古典奇扬替之后，风格介于两者之间。另外，这里的酒庄也出产 *Rosso di Montepulciano*，风味柔和可口。

### 博给利 (Bolgheri)

位于西部海岸边的博给利虽是一个新成立的 *DOC* 产区，但因为是 *Sassicaia* 和 *Ornellaia* 等知名 *Super Tuscan* 的所在，而成为非常受瞩目的产区。博给利地势低平多沙，但却特别适合赤霞珠和梅洛葡萄的生长，可以酿成既强劲深厚、又高雅均衡的国际级顶级珍藏。除了红酒，也生产粉红酒和以 *Vermentino* 与白苏维翁葡萄酿成的可口白葡萄酒，以及以黑葡萄酒酿成的圣酒。在博给利南边的 *Val di Cornia* 产区也是一个颇具潜力的产区，特别是以波尔多品种与桑娇维塞为主酿成的红酒。

### 史坎萨诺 (Scansano)

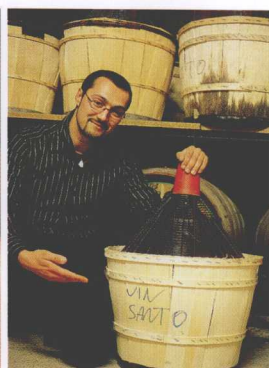
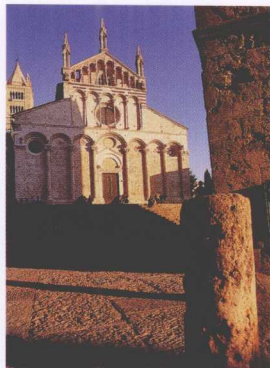
在西部海岸南边的史坎萨诺附近地区，有一个桑娇维塞的别种称为 *Morellino*，当地出产的 *DOCG* 葡萄酒称为 *Morellino di Scansano*，必须采用 85% 以上的 *Morellino* 酿制，是意大利近年来发展最迅速的新产区。因为更加温和的气候与托斯卡纳少见的酸性土，让这里所出产的桑娇维塞表现出非常浓郁、风格粗犷，但却又圆熟讨喜、美味易喝的独特风格。在史坎萨诺南边的 *Sovana* 地区则主要出产混合桑娇维塞和 *Chiliagiolo* 的可口红酒。

由左至右：

托斯卡纳海岸区的 *Massa Maritima*

托斯卡纳最知名的白葡萄酒 *Vernaccia di San Gimignano*

在玻璃瓶中进行成熟的圣酒





# 意大利南部及岛屿 (Italia del Sud e Isole)

即使没有明星级的产区，但是意大利南部的四个产区坎帕尼亚 (Campania)、普利亚 (Puglia)、巴西利卡达 (Basilicata) 和卡拉布里亚 (Calabria)，以及地中海上的西西里 (Sicilia) 与撒丁岛 (Sardegna) 两座岛屿，却是意大利非常重要的葡萄酒产区，至少在产量上是如此，出乎大多数人的意料，普利亚和西西里都是意大利产量最大的产区之一，分别年产 11 亿与 10 亿升葡萄酒。但是在意大利南部庞大的酒海间，却还保留着许多原产的优异品种，出产独具风味的葡萄酒。

干燥炎热的地中海式气候让意大利南部非常适合葡萄生长，几乎随处都可以种植葡萄。意大利南部虽然引进了不少北部、中部以及国际葡萄品种，但也保留了非常多的原产或引入数百年甚至千年的品种，可以酿出不仅精彩、而且风格独一无二的葡萄酒。其中最知名、潜力最佳的是黑葡萄 Aglianico，因为非常晚熟，只有种植于南部才得以成熟，而且非常适合意大利南部的火山土质，是希腊人在公元前 7 世纪就已经引进的品种。另外还有跟加州仙粉黛同样源自巴尔干半岛的 Primitivo、西西里的 Nero d'Alvora、普利亚的 Negroamaro 以及卡拉布里亚的 Gaglioppo 等。白葡萄也有 2 000 多年前自希腊引入的 Greco Bianco 和 Falafina，以及罗马时期就已经存在的 Fiano 等。

## 主要产区

### 坎帕尼亚 (Campania)

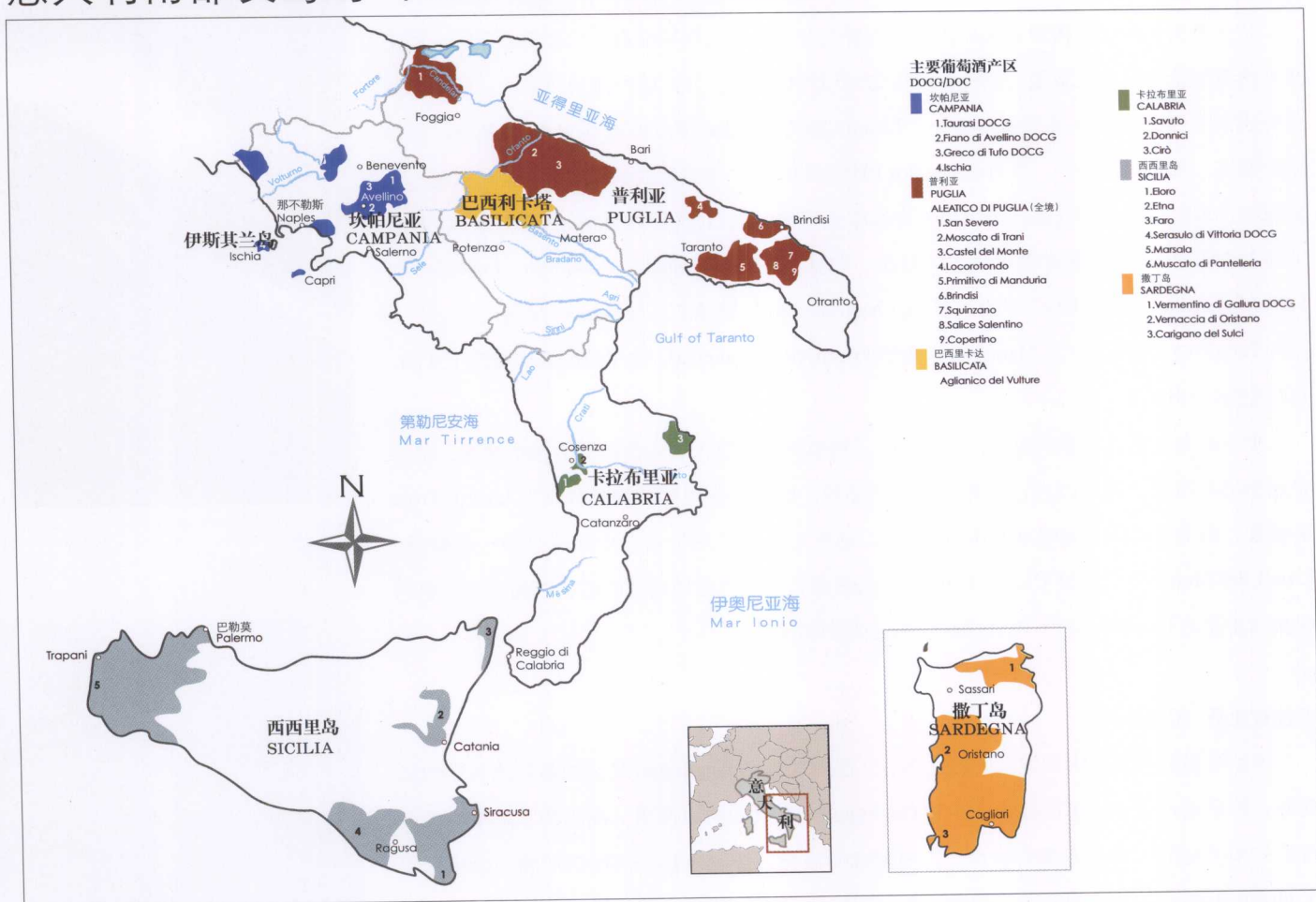
曾经，坎帕尼亚是意大利半岛上最受赞赏的葡萄酒产区，但是，直到近十多年来，它才又回复过往的名声，不同于北邻的拉齐奥以白葡萄酒闻名，坎帕尼亚因为 Aglianico 红酒的精彩表现，而成为意大利南部最受瞩目的红酒产区，以 Aglianico 酿造、产自 Avellon 东北边的 Taurasi，更成为意大利南部第一个 DOCG 等级的产区。不仅颜色深黑，且单宁涩味重而浓厚，但又有很多的酸味，香气中除了红色浆果香外还常带有焦油味，是一个相当耐久放，而且很少有其他品种可以酿成类似风味的红酒。在坎帕尼亚境内现已有 20 多个 DOC 产区，大部分的红酒如 Aglianico del Taburno、Falerno del Massico，都以 Aglianico 为主或添加一部分酿成。



上：Salento 半岛上的葡萄园，Negroamaro 和 Primitivo 是此区最具代表性的葡萄品种  
下：位于普利亚最知名的 DOC 产区 Castel del Monte 内的 Bocca di Lupo 酒庄



## 意大利南部及岛屿 (Italia del Sud e Isole)



白葡萄酒则以 Fiano 最著名，带有西洋梨、香料与干果等浓重却迷人的香气，以 DOCG 产区 Fiano di Avellino 最著名，有时还可能有 7 ~ 8 年的久藏潜力。Greco Bianco 也是坎帕尼亚重要的白葡萄品种，以产自阿韦利诺 (Avellino) 北部、火山泥灰岩区的 Greco di Tufo 最为著名，比 Fiano 有更多的果味，酸度也较高，已经升格为 DOCG。

那不勒斯附近的岛上也产葡萄酒，较著名的为伊斯基兰岛 (Ischia)，出产特有的 Biancolella 葡萄酿成的清爽白葡萄酒和多果味的 Piediroso 红酒。

## 巴西利卡塔 (Basilicata)

虽然意大利其他产区都发展出数量庞大的 DOC，但是在巴西利卡塔却仍仅有一个。即使如此，这唯一的 DOC Aglianico del Vulture，却有非常精彩的表现，产自北部 Vulture 火山的面东坡上以及 Vulture 南边的丘陵地。虽然不及北边的 Taurasi 来得深厚强劲，但这里的火山土壤还是可以让 Aglianico 酿成单宁强的浓厚红酒。

## 普利亚 (Puglia)

位于意大利半岛亚得里亚海岸最南边的普利亚，是意大利南部最大的葡萄酒产区，即使生产大量廉价的日常佐餐酒，但有多达 25 个 DOC 产区。北部的产量虽然最大，但普利亚最特别的产区却是位于最南边脚跟处、Táranto 港与 Brindisi 港以南的 Salento 半岛上。因为两面临海，气候非常炎热，是 Negroamaro 最精彩的产区，得以酿成颜色深黑、香味强劲、口感厚实、单宁强的南方红酒，有时喝起来甚至像不带甜味的波特酒那般浓重且多酒精，通常会添加 Malvasia Nera 葡萄柔化过重的口感，包括 Alezio、Brindisi、Copertino、Leverano 和 Salice Salentino 等多个 DOC 产区，都是以 Negroamaro 红酒闻名。在 Salento 半岛上也生产不错的 Primitivo，特别是产自 Manduria 附近的 Primitivo di Manduria，除了酿成高酒精的干红酒，有时也酿成甜红酒。

身为意大利酒仓的普利亚中、北部，除了种植许多以意大利中部常见的桑娇维塞、蒙特普尔恰诺和特来比亚诺以外，也有许多国际品种，而当地的黑葡萄酒品种则以 Uva di Troia 最重要。最著名的是 Castel del Monte 产区，通常也会混合蒙特普尔恰诺等品种一起酿造。Castel del Monte 除了产以 Uva di Troia 为主的红酒，也生产其他类型的红、白葡萄酒。也同样相当重要的 Primitivo 则在 Gioia del Colle 有较好的表现。

## 卡拉布里亚 (Calabria)

卡拉布里亚位于意大利半岛的鞋尖部分，品质优异的 Gaglioppo 是区内最具代表性的黑葡萄，特别是产自 Cirò Classico 产区的 Gaglioppo，有潜力酿成深黑、高酒精、浓厚、带点粗犷的南方红酒，甚至还需要添加一点白葡萄酒淡化这般浓厚且多酒精的红酒。白葡萄则以 Greco Bianco 最为特别，可以酿成平凡但可口的干白葡萄酒，但却更适合酿成甜白葡萄酒，以 Bianco 附近产的 Greco di Bianco DOC 产区最著名，这种老式的甜酒常以风干的 Greco Bianco 酿造，颜色呈老金色，而且带有柠檬、柑橘以及新鲜香草的香气，口感柔和甜润。

## 西西里岛 (Sicilia)

身为地中海第一大岛的西西里也是意大利最大的葡萄酒产区之一，气候干燥炎热，但却多山多丘陵，是一个非常适合葡萄生长且可酿出多重风格葡萄酒的地区。不过，现在西西里岛上产的大多是品质平凡的日常餐酒。在 18 到 20 世纪之间，西西里曾经因为出产加烈酒马萨纳而成为国际知名的葡萄酒产区。但现在，在加烈酒不再流行的时代，西西里开始以不带甜味的南方浓重红酒重新进入国际葡萄酒舞台，其中，最著名的是以又称为 Calabrese 的 Nero d'Avola 葡萄所酿造的红酒，主要产自东南角的 Etna 产区，特别是 Pachino 附近产的 Nero d'Avola 最为浓厚耐久。此外岛上还有另一个重要且具潜力的黑葡萄 Nerello Capuccio，主要产自东部的 Etna 火山东坡的 Etna 产区以及东北角的 Faro。口味清淡的 Cerasuolo 主要种于东南角的 Vitòria，是岛上唯一的 DOCG 产区。



上：Feudo Maccari 酒庄产的 Nero d'Avola，这个品种在西西里岛上可以酿成相当浓厚的红酒  
下：西西里岛上 Etna 产区的葡萄园



知名的马萨纳产区则位于岛的西边，主要用 Catarratto、Grillo 和 Inzolia 等多种葡萄酿造，除了白葡萄，也有黑葡萄酿成的琥珀红色 Rubino 马萨纳。1773 年英国酒商 John Woodhouse 为了使由马萨纳港出发运往伦敦的酒不变质，在酒中添加白兰地，开始了马萨纳甜酒的历史。同是加烈酒，但酿造方法不同，除了添加烈酒，也添加新鲜或是加热浓缩的葡萄汁。除了一般需成熟一年的 Marsala Fine，需要在木桶中成熟两年的 Superior 或四年的 Superior Riserva 通常有更精彩的表现。不过最迷人的类型是添加相当少的酒精、而且甜度低的 Marsala Vergine 或 Marsala Soleras，有非常丰富的香气，接近 Amontillado 雪莉酒的风格。成熟 5 年以上的称为 Stravecchio，10 年以上才能称为 Riserva。

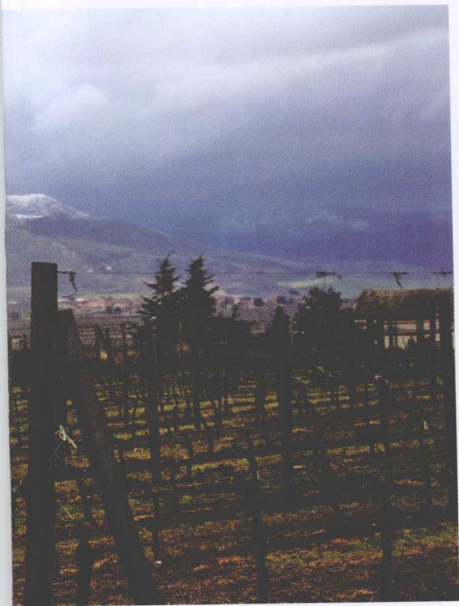
西西里的玫瑰香甜酒虽然产量已经不多，但却相当出名，主要产自东南部的 Moscato di Noto。西南部靠近突尼西亚的 Pantelleria 岛上也产玫瑰香甜酒，以 Zibbibo 种的玫瑰香酿造，还分为酒精度比较低的 Naturalmente dolce、玫瑰香气泡酒以及风干葡萄酿成的 Passito 等多种类型。另外，在西西里东北边的 Lipari 群岛则以出产以马尔瓦西酿造的甜酒闻名，称为 Malvasia delle Lipari，颜色呈琥珀色，散发杏桃干、柑橘、香料与花香的香气，口感甜美。

#### 撒丁岛 (Sardegna)

历史背景相当多元的撒丁岛，在葡萄酒上展现了多元的风格，独立于意大利本土的葡萄酒风格之外。在 18 世纪之前，撒丁岛曾经隶属于西班牙，受伊比利亚半岛的影响相当大，岛上的主要品种像 Carignano 为西班牙的 Cariñena，Cannonau 为西班牙的 Granacha。至于白葡萄则以 Vermentino 最为重要，同样源自西班牙。

撒丁岛的气候干燥而炎热，特别是西南部的平原区，常受到干旱的威胁。因为整个岛有 85% 是山区，大部分的葡萄园都位于西南部的平原区。撒丁岛最具代表性的白葡萄酒为 Vermentino 酿成的干白葡萄酒，Vermentino di Gallura 是最著名的产区，产自较为凉爽的东北部，有非常爽口的酸味，均衡且细致，香气迷人，已经成为 DOCG 产区。另有一个分布全岛的 DOC，Vermentino di Sardegna，除了 Vermentino，其他较重要的白葡萄还包括 Torbato 和 Nuragus 等。在白葡萄酒部分，还有一些比较奇特的类型，如 Oristano 出产的类似雪莉酒的 Vernaccia di Oristano 以及产自 Bosa 的 Malvasia 甜酒。

红酒以 Cannonau 最常见，可以酿成颜色淡但温和多酒精的可口红酒，有专属的 DOC，Cannonau di Sardegna，除了干型酒，也用来生产像波特酒的甜红酒 Liquoroso。东北部的 Nuoro 附近是岛上 Cannonau 的最佳产区。Carignano 则以在西南平原区的 Carignano del Sulcis 有最好的表现，可酿成风格比 Cannonau 强硬的红酒。另外 Monica 葡萄也常在岛上酿成柔和可口的 Monica di Sardegna。



## 第 12 章

# 西班牙 (España)

在欧洲传统葡萄酒产国中，西班牙是近 10 年来酿酒水准进步最快的国家。现在，西班牙变成了全欧洲最前卫的葡萄酒产国，其酿酒传统在新的观念以及新的酿酒技术的带动下，不仅酿酒水准大幅提升，而且出现了许多新兴的、具有浓厚地方特色的世界级新产区，也成立了非常多的新兴酒庄，成为旧大陆里的新大陆。西班牙是全世界葡萄种植面积最大的国家，超过百万公顷，但是因为严酷干燥的生长环境和比较粗放式的种植方式，葡萄园的平均产量非常低，每年约生产 35 亿升葡萄酒，是全球第三大葡萄酒产国。



## 分级制度

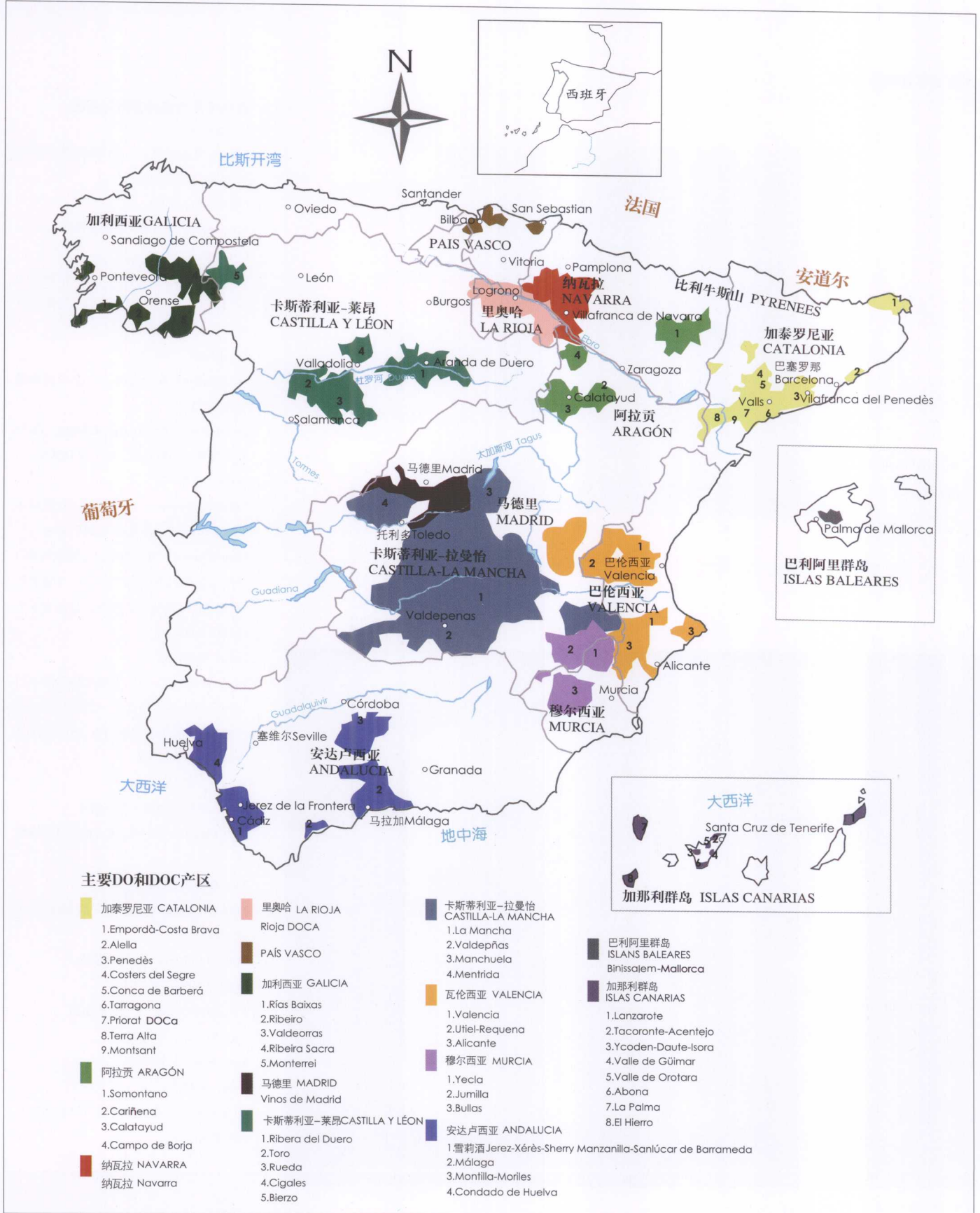
西班牙的葡萄酒分级制度跟其他欧盟产国略有不同，Vino de Mesa 和 Vino Comarcal 是最低的一级，酒质平淡，价格非常低廉，后者可以在标签上标示产区名称。Vino de la Tierra 约等同于法国的 Vin de Pays，生产的规定少，标准较低。Denominación de Origen 又简称为 DO，是西班牙最主要的高级葡萄酒等级，生产的标准较高，全国各地已经有 65 个 DO 葡萄酒产区。Denominación de Origen Calificada，又称为 DOCa，或是加泰罗尼亚语的 DOQ，是西班牙最高等级的葡萄酒，生产的标准最高，而且必须先成为 DO 产区 10 年以上才能申请，目前只有 1991 年最早升级的里奥哈，以及新近升级的普里奥拉和杜罗河岸三个产区。

西班牙 2003 年的新葡萄酒法加入了 Vinos de Pago 等级，为产自优秀酒庄、条件独特的葡萄园的顶级葡萄酒，不限定是否位于法定产区内，截至 2008 年初，仅有包括马德里附近的 Dominio de Valdepeña 在内的七家酒庄列级。

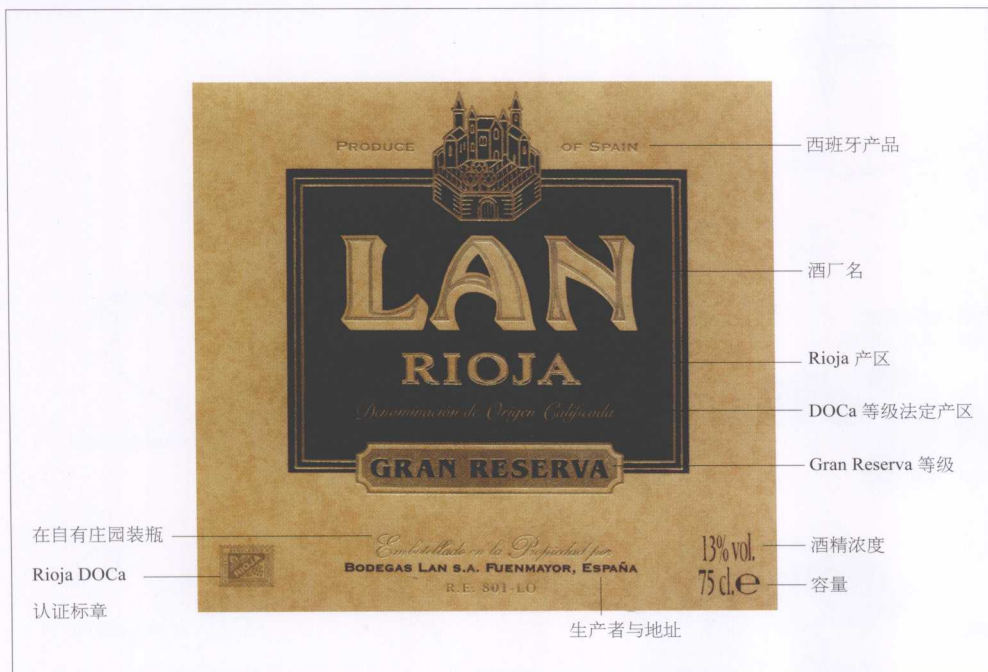
西班牙中部高原的气候极端严酷，让杜罗河岸产区得以酿造出雄伟结实的浓厚红酒



## 西班牙 (España)



## 西班牙葡萄酒标签导读



## 西班牙葡萄酒标签常见用语

Bodega: 酒厂

Bruto: 气泡酒用语, 酒中每升糖分需低于 15 克才能有此标示

Cepa Vieja: 老树

Cooperativa Vitícola: 酿酒合作社

Cosecha: 年份

Crianza(con Crianza): 指经多年培养的优质酒, 各产区的规定不同, 通常是两年以上培养的优质酒

Demi-Seco: 半干型

Denominación de Origen: 法定产区等级葡萄酒 (D.O.)

Denominación de Origen Calificada: 西班牙最高等级的葡萄酒, 缩写成 DOCa

Dulce: 甜型

Embotellado por~: 由~装瓶, 若是标示 Vino Embotellado 则是指在原厂装瓶

Gran Reserva: 指经两年以上橡木桶和 3 年以上瓶中培养的优质红酒, 若是粉红葡萄酒或白葡萄酒则只要四年, 必须有 6 个月的橡木桶培养

Pago: 葡萄庄园

Reserva: 指经一年以上橡木桶和两年以上瓶中培养的优质红酒, 若是粉红葡萄酒或白葡萄酒则只要两年就可以, 但必须有 6 个月的橡木桶培养

Rosado: 粉红酒

Seco: 干型葡萄酒, 不含糖分

Sin Crianza: 没有经过橡木桶培养的葡萄酒

Vino Blanco: 白葡萄酒

Vino de Comarcal: 比 Vino de Mesa 等级高的酒

Vino de la Tierra: 地区葡萄酒

Vino de Mesa: 普级桌酒

Vino Joven: 新鲜饮用的葡萄酒

Vino Rosado: 粉红酒

Vino Tinto: 红葡萄酒

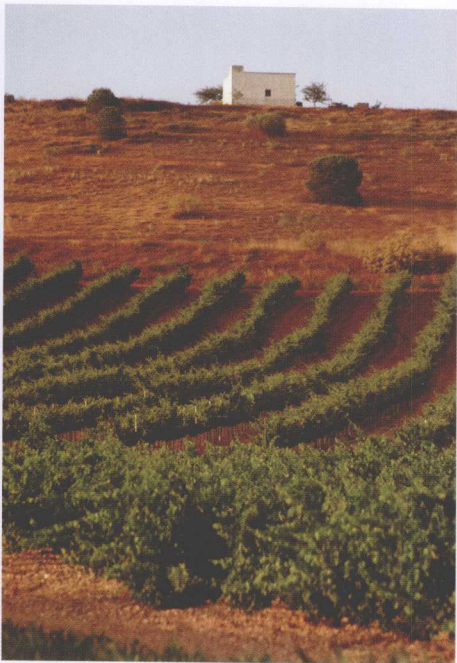
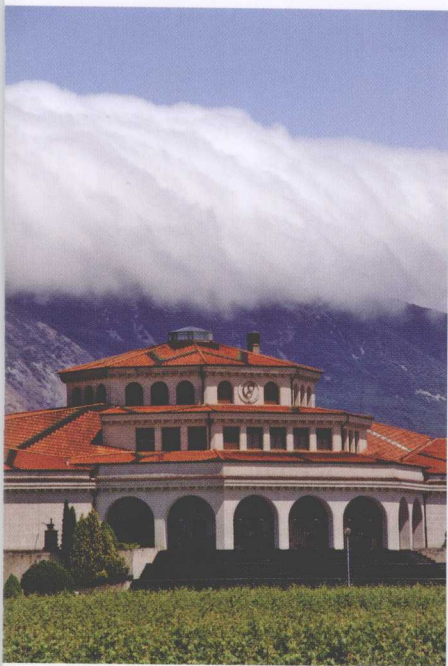
Vino: 葡萄酒

\* 有关雪莉酒的标签用语, 请参考后页雪莉酒的介绍。



里奥哈是西班牙最早成立的 DOCa 等级产区





### 自然环境

位于南欧伊比利亚半岛上的西班牙，大部分的土地都属于高原地形，即使是海岸边，平原地带也都非常狭迫。高原内陆虽然地势平坦，容易种植葡萄，但气候相当干燥，在中部的拉曼查 (La Mancha) 年降雨量通常只有 400 毫米，而且夏季非常炙热，冬季却又非常寒冷，属极端的大陆性气候区，主要生产酒精度相当高、但酸味却非常低的葡萄酒。只有在海岸边有较为温和的气候环境，在东边海岸区因为濒临地中海而多为温暖多阳光的地中海式气候区，西部则受来自大西洋的影响较多，比较潮湿多雨，为温带海洋性气候区。例如西北部的加利西亚 (Galicia) 因为西、北两面都临大西洋，是西班牙最凉爽潮湿的地区，当地多花岗岩层，以生产新鲜酸度高的干白葡萄酒闻

左：里奥哈位于地中海式、海洋性与大陆性气候的交界地带

右：深处中部高原的托罗产区位于典型的大陆性气候区，有非常极端的日夜温差

名。

西法边境的比利牛斯山阻隔了来自北方的寒冷气流，但也阻挡了大西洋的水汽，使得北部的里奥哈产区较海岸区干燥许多。里奥哈西部海拔较高，较为凉爽，当地的石灰质黏土地以生产细致的红酒闻名。东部海拔较低，气候较炎热干燥，地中海式气候明显，生产酒精度较高的红酒。东部地中海岸边的加泰罗尼亚和巴伦西亚等地，地形崎岖破碎，由海岸平原区逐渐往比利牛斯山与高原攀升，由温和的地中海式气候区逐渐过渡到大陆性气候区。

南部广阔的安达卢西亚 (Andalucía) 大多属地中海式气候，晴朗多阳光，夏季漫长炎热，冬季温和宜人，除了葡萄，还种有许多橄榄和柑橘。西边濒临大西洋岸边的雪莉酒产区因为有来自海洋的调节，有冬暖夏凉的特殊气候，白色的石灰土质含水性佳，为干燥的夏季预留水分，也让葡萄保有足够的酸味，造就了雪莉酒独特的风味。

### 葡萄品种

西班牙的葡萄品种虽然并不及法国或意大利来得多元，但是却有许多风格独特的西班牙原产葡萄品种，除了少数地中海沿岸地区的黑葡萄传到法国外，大部分的品种都很少在其他国家种植。虽然在国际葡萄酒市场上，西班牙主要以红酒闻名，但是白葡萄的种植面积却相当广，特别是阿依伦 (Airen) 白葡萄，种植于中部的拉曼查地区，生产简单易饮的干白葡萄酒，但近年来已大量减少。西班牙重要的白葡萄品种还包括酿造雪莉酒的品种巴罗米诺，在中部和西北部也都有种植；安达卢西亚产区还有用来酿造甜酒的 Pedro-Ximénez；在西北部的加利西亚有香浓多酸的阿尔巴利诺 (Albariño)；中北部产区的胡耶达区 (Rueda) 有酸味与香气皆迷





左：添帕尼优是西班牙最具代表性的葡萄品种  
右：原本不太受重视的 Cariñena 葡萄现在也开始在普里奥拉地区酿成精彩的红酒

人的青葡萄 (Verdejo)、酿造里奥哈白葡萄酒的 Viura (在东北部又称为 Macabeo)，以及常用来酿造 Cava 气泡酒的沙雷洛 (Xarel-lo) 和 Parellada。

西班牙原产的黑葡萄以歌海娜 (Garnacha, 传到法国南部称为 Grenache) 种植的面积最广，在东北部的地中海式气候区如里奥哈、纳瓦拉 (Navarra)、加泰罗尼亚等地都相当常见，除了产酒精浓重的红酒外，也常酿成粉红酒。添帕尼优是西班牙最受关注的品种，皮厚颜色深，主要种植于北部产区，在里奥哈、杜罗河岸 (Ribera del Duero) 和托罗 (Toro) 等地可以酿成强劲细致又耐久的顶级红酒。其他值得注意的黑葡萄还包括产自西北部、风格优雅的 Mencía，东南部地中海岸非常晚熟浓重的幕尔伟德 (Monastrell, 传到法国南部称为 Mourvèdre) 和风格粗犷的博巴尔 (Bobal)。

### 重要葡萄酒产区

即使西班牙的葡萄酒不及法国和意大利来得多元，但是自古即是多种文化交汇之地，除了摩尔人 (Moorish) 的影响，至今西班牙都还保有卡斯蒂利亚、加泰罗尼亚、巴斯克与加利西亚四个独立的语言与文化区，配合自然环境，在全国各地生产出许多风味独具的葡萄酒。过去，西班牙葡萄酒的精华区集中在雪莉酒产区，主产红酒的里奥哈和杜罗河岸以及东北部的佩内得斯 (Penedes) 地区，但是，现在在西班牙各区已经出现更多具有地方特色、而且品质大





左：加泰罗尼亚新兴的红酒产区 Conca de Barbera  
中：阿拉贡自治区以歌海娜红酒闻名的 Campo de Boja  
右：纳瓦拉产区的名酒庄 Chivite

幅提升的精彩佳酿。虽然西班牙由 17 个自治区组成，但是，在葡萄酒的地图上比法国和意大利都来得简单明了，大略可分成七个区。

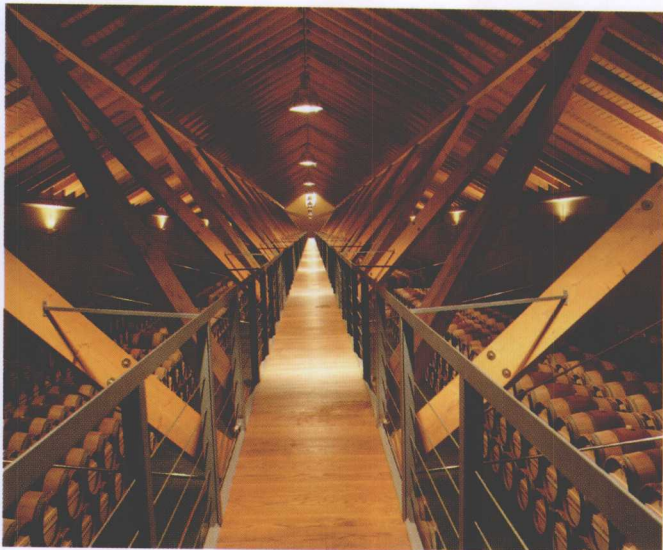
### 加泰罗尼亚 (Cataluña)

位于西班牙东北边与法国接壤的加泰罗尼亚，是全西班牙最富有繁华的地区，也是有自己独特语言和文化的国中之国，葡萄酒风格独树一帜，非常的地中海，融合些微的西班牙风，加入许多国际新潮流与创新风味。加泰罗尼亚的葡萄酒种类相当多元，像产量仅次于香槟的 Cava 气泡酒，酒精强劲、结实雄厚的普里奥拉红酒，香甜的玫瑰香甜酒，以及新旧风格杂陈的佩内得斯红、白葡萄酒，都有着各自的迷人风采，将于后页专章介绍。

### 埃布罗河上游 (Alto Ebro)

流经西班牙东北部的埃布罗河是西班牙非常重要的葡萄酒产区，包括里奥哈、纳瓦拉和阿拉贡 (Aragón) 三个自治区。其中，位于上游的里奥哈是西班牙仅次于雪莉酒的最著名产区，更在 1991 年成为西班牙第一个 DOCa 产区，产区范围达 6 万公顷，以出产经过美国橡木桶长期培养的红酒闻名，添帕尼优和歌海娜是主要的品种，酿成的红酒常带有许多来自橡木桶的香气。因为价格合理，而且上市时大多已经适饮，相当受欢迎。里奥哈除了红酒，也生产少量的白葡萄酒，而且近年来除了传统类型，也出现许多新式风格的红酒，将于后页专章介绍。

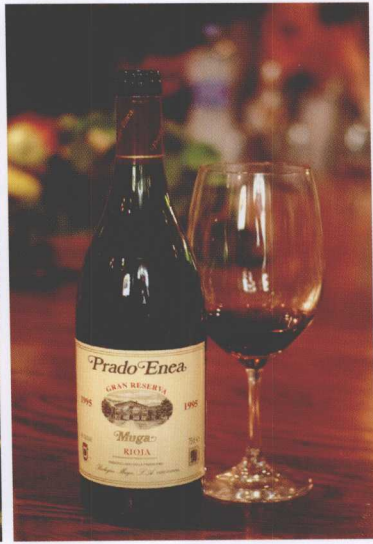
里奥哈产区东边的纳瓦拉自治区也盛产葡萄酒，同名的 DO 产区主要位于中部和南部，当地的气候受到来自地中海的影响，和里奥哈东部类似，葡萄园大多位于石灰质地或河积砾石地上，过去种植非常多的歌海娜葡萄，而且大多酿成清淡爽口的粉红酒以及粗犷多酒精的





红酒。近年来添帕尼优的种植面积不断增加，并且引进不少赤霞珠和梅洛，生产较为浓厚、耐久、风格较细致的红酒，另外也产一些干白葡萄酒，除了传统品种，国际风格的霞多丽白葡萄酒也颇常见。

纳瓦拉西边的阿拉贡自治区幅员辽阔，区内一共有四个 DO 产区。葡萄园主要位于埃布罗河南边的 Campo de Borja、Cariñena 和 Calatayud 三个产区，独立酒庄少，大多为酿酒合作社所主导。最主要的品种是歌海娜，在这个环境严酷、冬寒夏热的地方，酿成的葡萄酒酒精度非常高，常超过 15%，味道浓重，带点粗犷，过去虽曾相当著名，但一般主要生产平价的红酒。近年来采用歌海娜老树所产葡萄，也酿成香气浓郁、具圆熟口感的迷人红酒。阿拉贡北部、海拔较高的 Somontano 产区，因为气候较凉爽，酒精度稍低，酒的风格也较优雅一些，除了歌海娜和添帕尼优，主要生产以国际流行品种酿造的新式葡萄酒。



左：西班牙第一名庄 Vega Sicilia 位于杜罗河岸的葡萄园

中：阿拉贡自治区的 Somontano 产区

右：里奥哈产区风格传统老式的 Gran Reserva 等级红酒



### 卡斯蒂利亚－莱昂 (Castilla y León)

深处内陆的卡斯蒂利亚－莱昂，位居西班牙中央高地北面，海拔介于 800 米到 1 000 米之间，是典型的大陆性气候区，非常极端而且严酷，但在这般艰困的环境中，却出产许多精彩的好酒，而且种类与风格也比想象中来得多元，添帕尼优在这里被称为 Tinto fino，在

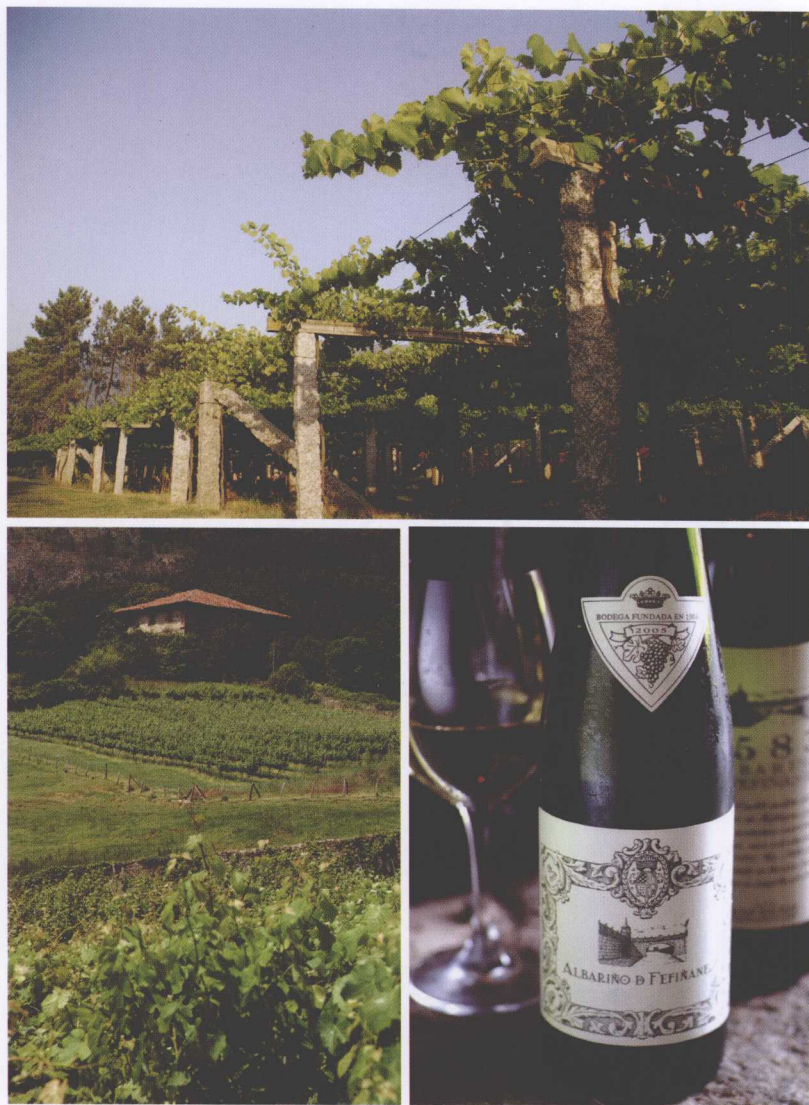
Ribera del Duero 可以酿成非常精彩的顶级红酒；西边的杜罗更是以粗犷浓烈多酒精的红酒闻名。另外还有专产白葡萄酒的胡耶达产区，以青葡萄酿成香浓多酸的可口白葡萄酒，原产粉红酒现以红酒闻名的希加雷斯 (Cigales)，以及西北部邻近加利西亚的毕耶罗 (Bierzo) 产区，生产西班牙相当少见、风格优雅的迷人红酒。关于卡斯蒂利亚－莱昂的葡萄酒将于后页专章介绍。

### 西北大西洋岸 (España Verde)

西班牙西北部因为濒临大西洋，且有暖流经过，气候温和潮湿，是西班牙少见的温带海洋性气候区，因为景致绿色蓊郁，又称为绿色西班牙。这里虽然有四个自治区，但是只有在最西边与葡萄牙接壤的加利西亚，以及东部和法国相邻的巴斯克 (Euskadi) 有较多的葡萄园。由于气候的缘故，西北部主要生产干白葡萄酒。

偏处西北的加利西亚是西班牙最受瞩目的白葡萄酒产区，区内有五个 DO 产区，其中最著名的是下海湾 (Rías Baixas) 产区。在这个西班牙极西边的产区内，阿尔巴利诺葡萄在崎岖多山的花岗岩海岸地区酿成有爽口酸味、带着迷人花果香气的可口干白葡萄酒，酒精度稍低，





上：因为气候潮湿多雨，加利西亚的葡萄园大多采用棚架式种植

左：巴斯克自治区气候潮湿，只能酿成清淡多酸的白葡萄酒查口利

右：下海湾产区的 Palacios de Fefiñanes 酒庄出产较能耐久的阿尔巴利诺白葡萄酒

而且常微带一点气泡，是搭配加利西亚海鲜的最佳佐餐酒。阿尔巴利诺曾被认为是由朝圣客自德国所带来的丽丝玲葡萄。除了阿尔巴利诺，有时也会混合当地的 Treixadura、Loureira 和 Godello 酿造。过去加利西亚的白葡萄酒常被视为风格接近南邻的葡萄牙所产的绿酒 (Vinho Verde)，但是，现在下海湾区的白葡萄酒品质不断提升，优雅爽口却又香气浓郁，具有独特的风格，绝非清淡的绿酒可比。因为地形限制，产区的葡萄园不多，仅 2 000 公顷，但却分成六个产区，其中以 Val do Salnés 葡萄园最多，但天气也最寒冷潮湿，所产白酒较多酸清淡；南部近海的 O'Rosal 以混合多种品种酿造为主，香气最为丰富；较偏内陆的 Condado do Tea 是最精华区，有更丰厚的架构。

加利西亚其他四个 DO 产区位居东边较内陆的地区，分别是 Ribeiro、Ribeira Sacra、Valdeorras 和 Monterrei。其中以 Ribeiro 最重要，虽也产红酒，但以口感清爽、香气独特的白葡萄酒最为特别，主要混合 Treixadura、Torrontés、Loureira 和 Godello 等当地传统品种酿造。Ribeira Sacra 则以 Mencía 葡萄酿成的红酒最值得关注，位于最东边的 Valdeorras 则以 Godello 酿成圆润多香的干白葡萄酒闻名。

巴斯克的葡萄酒虽然不是很受瞩目，但是却带着浓郁的地方特色。法国的巴斯克地区以红酒闻名，但西班牙的巴斯克生产酒精度低、口味清淡，但酸味很高的白葡萄酒，以 Ondarrubi Zuri 葡萄酿成的查口利 (Txakoli) 白葡萄酒为代表。除了白葡萄酒，其实也产一点红的查口利，以 Ondarrubi Beltza 葡萄酿成清淡红酒。因为地形狭隘，巴斯克的葡萄园大多位于面海的陡坡上，又分成三个风格类似的 DO 产区，主要酿造清淡爽口、有时还带点气泡、酸味很高、但很配当地海鲜料理的淡白葡萄酒，其中以 Getariako Txakolina



产区最早成立，品质也最佳。

### 黎凡特地区 (El Levante)

在加泰罗尼亚南边的黎凡特地区，包括巴伦西亚与穆尔西亚两个自治区，气候环境跟加泰罗尼亚类似，都属温和干燥多阳光的地中海式气候区，非常适合葡萄的生长，只是这里比北部要炎热得多，传统的葡萄酒都属于高酒精浓度的浓重型红酒，主要以博巴尔和近年来非常受瞩目的幕尔伟德酿造而成。除了红酒，黎凡特地区也生产可口的粉红酒、由 Merseguera 和 Verdil 等品种酿成的干白葡萄酒以及香甜的玫瑰香甜酒。

两个自治区共有六个 DO 产区，葡萄园广达 12 万公顷。在巴伦西亚区内，除了以生产干白葡萄酒为主的 Valencia 外，南部阿力坎特省的 Alicante 则以幕尔伟德为主酿成的浓厚红酒闻名，赤霞珠与西拉也有不错的表现。位处内陆山区的 Utiel-Requena 则是本区最大的葡萄酒产区，主产红酒，以博巴尔为主，添加一些添帕尼优和歌海娜，红酒风格强劲，少数新锐酒庄已酿出相当高雅坚实的风格。

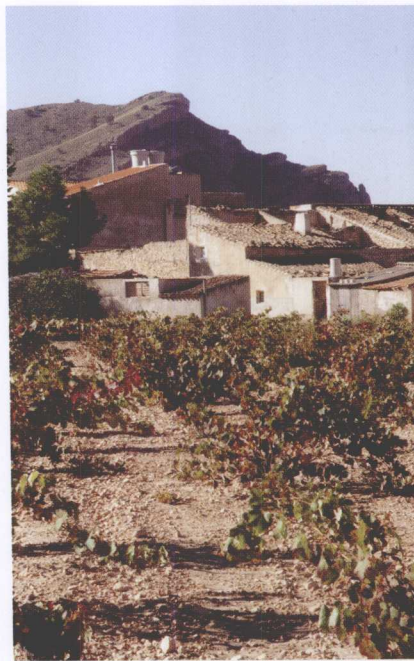
南部的穆尔西亚也有三个 DO 产区，包括 Yecla、Jumilla 和 Bullas 等，都是以生产浓厚粗犷、但风味独特的幕尔伟德红酒闻名，以 Jumilla 最为重要。产自本地的幕尔伟德颜色深，带着成熟的果味与香料香气，并且酒精浓度常超过 15%，常添加一些歌海娜、添帕尼优与赤霞珠等品种的葡萄，让酒变得更均衡。

### 高原地区 (La Meseta)

位于马德里以南、横亘在西班牙中部的卡斯蒂利亚-拉曼查 (Castilla-La Mancha)，是西班牙最大的葡萄酒产区，拥有一望无际的葡萄园，即使单位公顷产量不及 2 000 升，但总产量还是占到了全国的三分之一。这个混合地中海与大陆性气候的平坦高原区，非常酷热干燥而且多阳光，所生产的葡萄酒酒精浓度高，但酸度低。以阿依伦酿成的日常白葡萄酒是这里的最大宗酒款，大多由大型的酿酒合作社酿造，由于提早收成与低温发酵等技术，现在已经能保有酸味、也较少氧化的气味。红酒的产量逐年提高，以南部邻近安达卢西亚的 Valdepeñas 产区最著名，主要以添帕尼优（当地称为 Cencibel）酿成浓厚但却均衡且价格低廉的红酒。

除了 Valdepeñas，其他还有 8 个 DO 产区。以有近 20 万公顷葡萄园的拉曼查产区最为重要，主要由酿酒合作社生产供应全球市场的平价红、白葡萄酒。在马德里附近的 Vinos de Madrid 则生产较多新式风格的葡萄酒。最靠近地中海的 Almansa 产区种植大量的 Granacha Tintorera 红汁葡萄，生产颜色深黑、味道浓重的红酒。拉曼查区内有三个西班牙最早成立的 Vino de Pago，主要采用非传统品种酿造，最著名的为位于 Toledo 附近、由 Marqués de Griñon 酒庄所独有的 Dominio de Valdepeña，它以生产混合赤霞珠和梅洛等品种的红酒闻名。

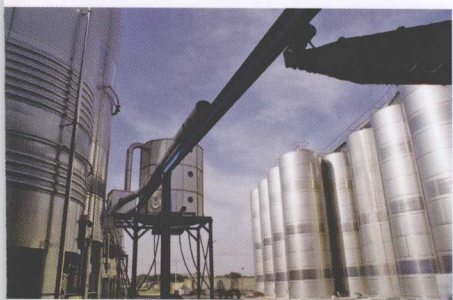
西班牙西部与葡萄牙交界的埃斯特雷马杜拉 (Extremadura) 自治区地广人稀，气候干燥炎热，以产白葡萄酒为主，主要以 Cayentana Blanca 酿造，大多为简单、酸味低的类型，红酒



上：Jumilla 产区盛产以 Monastrell 葡萄酿造的浓厚红酒

下：以博巴尔葡萄为主酿造红酒的 Utiel-Requena 产区





上：Almansa 产区的 Santa Quiteria 酿酒合作社  
下：拉曼查产区有将近 20 万公顷的葡萄园，是全西班牙最广阔的 DO 产区

以添帕尼优为主。新近成立的 Ribera del Guadiana 是区内唯一的 DO 产区。

### 安达卢西亚 (Andalucía)

位于西班牙最南端的安达卢西亚是全西班牙最炎热的地区之一，虽然气候环境似乎很难酿造出精致的葡萄酒，但是安达卢西亚最著名的葡萄酒却几乎全部是白葡萄酒。其中，产自西部靠近大西洋的雪莉酒更是闻名全球，靠着大西洋的调节与多石灰质的土壤，得以在火热之地酿出均衡的白葡萄酒来。雪莉酒有相当独特的制造方法和各式各样的种类，将在后页专章介绍。

除了雪莉酒和邻近的 Manzanilla 以外，安达卢西亚还有四个 DO 产区，也都是主产白葡萄酒。位于南部太阳海岸 (Costa del Sol) 的马拉加所出产的甜白葡萄酒，从罗马时期就已经颇为著名，采用的品种很多，以 Pedro-Ximénez 和玫瑰香最为重要，出产的葡萄酒大多属酒精强化葡萄酒，虽也产干白葡萄酒，但是以甜型的 Dulce 较为精彩。为了增加葡萄酒的甜分，有时会让葡萄经过日晒以提高浓度，或添加煮沸的葡萄汁 (arrope)。在雪莉酒产区使用的索雷拉混合法 (Solera)，也常被用来作为培养 Málaga 的方法。在马拉加山区因为海拔较高，气候比较凉爽，有一个专产非加烈葡萄酒的 DO 产区 Sierra de Málaga，主要生产新式风格的红酒与白葡萄酒。

在马拉加北边的 Montilla-Morilles 产区则以出产和雪莉酒类似的葡萄酒为主，不过采用的品种却是以适合酿造甜雪莉酒的 Pedro-Ximénez 为主，因为雪莉酒的风格逐渐不受重视，连陈年老酒的价格都相当便宜。Montilla-Morilles 现在以浓甜的 Pedro-Ximénez 甜酒闻名。在大西洋岸边的 Huelva 省内，也有另一个生产类似雪莉酒以及简单干白葡萄酒的 DO 产区 Condado de Huelva。

### 岛屿区 (Las Islas)

西班牙位于地中海的巴利阿里群岛 (Islas Baleares) 和邻近非洲的加那利群岛 (Islas Canarias) 也都生产葡萄酒。不过由于产量不高，而且两地都是观光重镇，大部分仅供当地所需，很少出现在外地的市场上。在巴利阿里群岛，葡萄酒的生产以最大岛 Mallorca 最为重要，以石灰岩为主的岛上两个 DO 产区，岛中央的 Binissalem 主要生产由当地特有品种 Manto Negro 所酿成的香浓厚重、多酒精的红酒，Callet 则可酿成颜色淡、多草味的奇特红酒。除红酒外也产一些粉红红酒与白葡萄酒；东南部的 Pla i Llevant 是岛上最大的产区，最具代表性的酒款是以 Fogoneu 葡萄酿成的清淡粉红红酒。

由七个岛屿组成的加那利群岛则多为火成岩区，葡萄酒主要产自最大岛 Tenerife、La Palma 以及 Lanzarote 岛上。加那利虽然产量不多，却划分为 11 个 DO 产区。这里主要的白葡萄品种有白 Listán、马尔瓦西，黑葡萄为 Negramoll 和黑 Listán 等，以甜白葡萄酒和带矿物质味的红酒最为特别。



# 里奥哈 (Rioja)

里奥哈是西班牙最著名的葡萄酒产区，以出产经美国橡木桶培养的红酒闻名，除了莓果香气，经过桶藏的里奥哈红酒常有香草、烤面包、奶油和咖啡等橡木桶香。里奥哈主产红酒，但也产一点白葡萄酒和玫瑰红酒。虽然西班牙新兴产区辈出，但里奥哈由于优异的品质和合理的价格，仍旧是西班牙最著名的红酒产区，年产 2 亿瓶葡萄酒。

随著时代的变迁，现在里奥哈的风格比过去变得更多元，也出现更多国际风味的顶级酒款。虽然当地的葡萄酒史可上溯到罗马时期，但最关键的改变却是在 19 世纪后半期，由新大陆传进欧洲的各种葡萄的病虫害，使得法国波尔多大量减产，于是便有许多波尔多酒商来到尚未被病虫害侵袭的里奥哈设立酒厂，以取得稳定的酒源。这一波移民无论在技术或资金方面都带来了非常大的影响，特别是带来波尔多式的酿酒技术，让里奥哈逐渐成为高品质葡萄酒的产区。

## 葡萄品种

添帕尼优和歌海娜是里奥哈最重要的两个品种，尤其前者更是里奥哈的明星品种。一般而言，等级较高的红酒都含有高比例的添帕尼优，不仅风格细致、颜色深，也非常适合在橡木桶内进行培养。相比较而言，歌海娜虽然酒精度高，口感圆润，但是却较容易氧化，很难经得起长年的橡木桶培养，不过歌海娜老树在品质优异的葡萄园仍可酿成非常迷人的优秀红酒。红酒的品种还有 Mazuelo（佳丽酿）和 Graciano，后者的品质相当优异，颜色深且多酸，但因产量不高，种植并不多。白葡萄酒主要的品种有马尔瓦西、Viura 和 Garnacha Blanca（白歌海娜），现在也可添加霞多丽与白苏维翁等外来品种。最主要的品种为 Viura，口味较平淡，



上：里奥哈最大的酒厂 Juan Alcorta，酒窖内有 7 万个橡木桶和 700 万瓶葡萄酒正在进行里奥哈葡萄酒的成熟

右：上里奥哈的知名酒村 San Vicente



新式的技术可酿成果香重的清新白葡萄酒，但不及红酒精彩。

### 葡萄酒产区

广达6万公顷的葡萄园位于埃布罗河上游河谷的南北岸，东西绵延120千米，分为三个分区，生产的葡萄酒有各自的风格。位于东部的下里奥哈(Rioja Baja)因为地势最低，而且最接近地中海，气候炎热干燥，适合种植较晚熟的歌海娜，酿成的红酒比较甜润、酒精度高，但比较不耐久藏。位于西北部的上里奥哈(Rioja Alta)和Rioja Alavesa海拔较高，且受大西洋与大陆性气候的影响，气候比较凉爽，非常适合种植早熟的添帕尼优。在上里奥哈，葡萄成熟较慢，酒的风味比较优雅细致，是条件最好的产区。Rioja Alavesa则含有较多的石灰质黏土，以生产丰沛果味的红酒闻名。

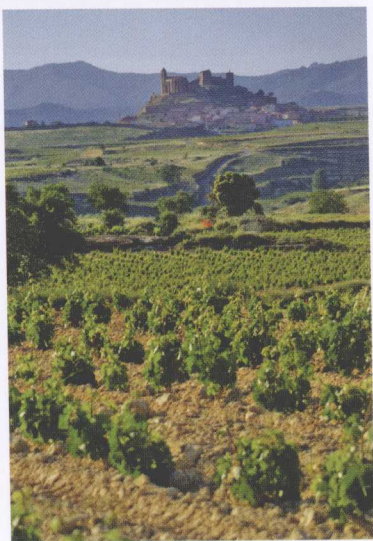
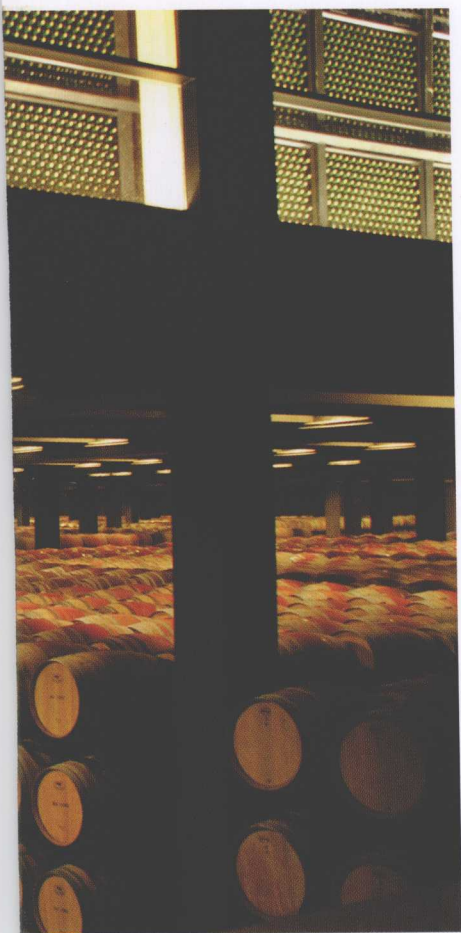
在里奥哈有许多规模庞大的酒厂，跟西班牙大部分的酒厂一样，他们除了采用自己种植的葡萄酿酒，也经常跟葡萄农购买来自不同产区的葡萄进行酿造，之后再依需要调配，混合出最均衡丰富的葡萄酒。因为规模大，使得里奥哈能一直以合理的价格供应高品质的葡萄酒。

### 等级制度

受来自波尔多的影响，里奥哈的酒庄习惯采用225升装的橡木桶来培养葡萄酒，不过，除了少数的法国橡木桶外，里奥哈区使用最多的是美国橡木桶，也因此常让里奥哈红酒含有较多的香草、焦糖和咖啡香味，也较快能带有陈年风味。里奥哈是西班牙葡萄酒生产规定最严格的葡萄酒产区，特别是等级最高的Reserva和Gran Reserva等级，对于培养和储存的时间都有规定，例如Gran Reserva等级的酒都至少需经过5年以上的培养才会上市，许多酒厂储存的时间通常都会比规定的还要长，所以酒刚出厂就已经成熟适饮，对喜爱陈年葡萄酒又没有储酒环境的人是最体贴的做法。

里奥哈的葡萄酒分为经培养成熟(Con crianza)和未经培养成熟(Sin crianza)两种，虽然差别只在有无经橡木桶培养，但大部分的酒厂会挑选比较浓厚、较耐久存的酒来做橡木桶的储存。所以未经培养的酒通常比较清淡、容易入口，富含丰富的新鲜果香，又称为浅龄酒(Joven)，不过，即使是此一等级有时也会在橡木桶中储存短暂的时间。

每一等级的里奥哈都会在酒瓶的背后贴上不同颜色的背标以方便辨识。标示Joven是一般等级的葡萄酒，主要来自下里奥哈地区的葡萄，浅龄多果味，顺口好喝，不适久藏，价格非常便宜。Crianza等级必须经过两年以上的培养，其中一年必须是在橡木桶中进行。Reserva红酒则要经过1年以上橡木桶和两年以上的瓶中培养。Gran Reserva红酒就要经过两年以上橡木桶和3年以上瓶中培养才行。因为Gran Reserva经过橡木桶的培养时间非常长，所以有些酒庄的顶级酒不一定是Gran Reserva，特别是新式的顶级酒大多是属于Reserva等级或甚至一般的Joven等级。在里奥哈白葡萄酒方面，过去也有经长期橡木桶培养的类型，但新式的低温发酵与较短时间的培养，让里奥哈白葡萄酒有更多迷人的新鲜果味与爽口酸味。



# 卡斯蒂利亚－莱昂 (Castilla y León)

卡斯蒂利亚－莱昂自治区是西班牙最典型的地区，不仅因为这里的天主教王国成功地赶走了占领西班牙 800 年的摩尔人，也不只是卡斯蒂利亚语后来成为风行全球的西班牙文，更重要的是深处内陆高原的卡斯蒂利亚－莱昂有着西班牙高原上最典型的景致，广阔的土黄色大地上，立着古老的城市与城堡，粗犷荒凉中却带着怀旧式的繁华。同样典型的是这里的大陆性气候，严寒的冬季之后是酷热的夏季，极端的气温配上极干燥的气候，在西边的杜罗区，年降雨量甚至仅有 300 毫米，除了葡萄，很少有其他作物可以生长于此。在这般艰困的环境中，却出现了许多西班牙最精彩也最典型的葡萄酒产区，特别是位于杜罗河 (Duero) 两岸的杜罗河岸与杜罗两个产区，以添帕尼优葡萄酿出浓烈丰满、但又带着贵族气的久藏型红酒。

## 葡萄品种

添帕尼优在这里称为 *Tinto fino*，是种植于杜罗河岸产区的别种，是卡斯蒂利亚－莱昂最精彩也是最重要的品种，常酿成颜色深黑、浓厚多酒精也多单宁的强劲红酒，而且均衡耐久。风格特殊的黑葡萄还包括西北部毕耶罗产区的 *Mencia*，因为酒精度较低，具有如丝般质感的单宁，是西班牙最优雅的黑葡萄品种之一。此外，包括歌海娜、赤霞珠与梅洛等黑葡萄也都有种植，大多用来与添帕尼优混合以增添丰富性。白色品种则以胡耶达的青葡萄最具地方特色，法国的白苏维翁也都有颇具规模的种植。

## 产区

面积广阔的卡斯蒂利亚－莱昂，光是 DO 等级的葡萄园面积就有 3.6 万多公顷，大部分都位于杜罗河流域，特别集中在巴利亚多利德市 (Valladolid) 附近，全区的九个 DO 产区有五个围绕在其四周，西北边则有毕耶罗与主产 *Prieto Picudo* 红酒的 *Tierra de León*，而且也有 *Tierra de Zamora* 以及产 *Juan García* 红酒的 *Arribes* 产区。不同于许多自治区的 DO 产区风格类似，卡斯蒂利亚－莱昂的几个 DO 都各自有相当独特的风格。



Vega Sicilia 酒庄位于 Valbuena 的酿酒窖





- 左：杜罗河岸的名庄 Dehesa de los Canónigos
- 中：杜罗河岸产区的 Valduero 酒庄将葡萄酒储存于地下酒窖
- 右：西班牙传统的葡萄酒窖都位于冬暖夏凉的地下酒窖内，村旁的山坡上常露出通气用的烟囱
- 下：胡耶达产区的名园 Finca la Colina

### 杜罗河岸 (Ribera del Duero)

位于杜罗河上游的杜罗河岸，是西班牙最精彩的红酒产区之一。除了里奥哈之外，没有其他产区像这里一样，有如此为数众多的顶尖酒庄聚集。而这里也一样是以添帕尼优葡萄酿成的红酒闻名，可以酿成比里奥哈更浓郁深厚的红酒。全区有 1.7 万公顷葡萄园，分布在东西长达 100 多千米的杜罗河南北两岸。因为离海远，且海拔高度相当高，葡萄园大多位于 750 ~ 850 米之间，这里的气候属于寒冷的大陆性气候，而且在夏季有非常明显的昼夜温差，即使 8 月常有高达 35℃ ~ 40℃ 的高温，但夜间却也常常降至 20℃ 以下，非常有利于生产皮厚、颜色深、成熟多酸且味道浓重的葡萄。

最著名的产区主要位于西部，靠近 Peñafiel 和 Valbuena，海拔较低，较多石灰岩，是开发较早的传统产区，杜罗河岸的创始先锋 Vega Sicilia 酒厂就位于 Valbuena 附近的杜罗河南岸，不过此区的葡萄园不多，在 Burgos 省内有较大面积的葡萄园。杜罗河岸主要生产由添帕尼优酿成的红酒，偶有酒庄添加小比例的波尔多品种。酒中的单宁和酒精都比较多，虽属浓重型红酒，但口感均衡厚实，也具有耐久存的潜力。

### 胡耶达 (Rueda)

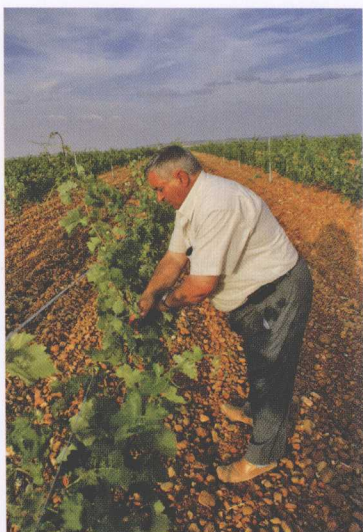
胡耶达产区位于瓦亚多利德的南方，自 17 世纪即是相当知名的白葡萄酒产区，不过传统的胡耶达白葡萄酒酒精浓度高，久存氧化，颜色深如琥珀，类似雪莉酒的类型。现在的胡耶达却是以清新爽口多酸味闻名，在新鲜的果味中偶尔带一些核果的香气。胡耶达的土质以石灰质为主，底土为黏土层，不仅可以保持水分，也可以让葡萄保有较多的酸味，不过鹅卵石地也相当多。全区有 7 000 多公顷葡萄园，主要种植青葡萄，是本区的明星品种，常混合 Viura 或白苏维翁。原产于胡耶达的 Verdejo 酒精度高，也较易氧化，必须提早采收，且在不锈钢桶内进行低温发酵，才能酿成酒精度在 12% 左右、均衡多酸的可口白葡萄酒。除了西北部加利西亚的下海湾区的阿尔巴利诺白葡萄酒外，胡耶达的 Verdejo 是全西班牙最受欢迎的非加烈干白葡萄酒产区。





## 托罗 (Toro)

位处胡耶达西边的托罗，是西班牙进入 21 世纪之后最当红的葡萄酒产区，这里的自然环境比东边的产区更加干燥严酷，葡萄园大多含有许多黏土质，并混合一些石灰质，非常适合这里的主要品种添帕尼优的生长，可以酿出比东边的杜罗河岸来得更强劲圆熟、而且更浓厚惊人的红酒。在托罗区，添帕尼优称为 *Tinta de Toro*，是一个更加早熟的别种，因为成熟度更高，酒的颜色更深，味道更浓，单宁更涩，酒精度也更高。托罗产区有 5 000 多公顷，只产红酒，除了添帕尼优，也常添加少量的歌海娜。浓郁的熟果香气配上丰润圆满的口感，让托罗红酒在酒龄短的时候就可以开瓶品尝，但是因为大量的单宁也让托罗红酒可能具有久存的潜力。也许还缺少了些均衡和精巧的质地，但托罗红酒的风味确实展现了西班牙高原上粗犷直接的浓烈个性。



## 希加雷斯 (Cigales)

虽然环绕在顶级红酒与白葡萄酒产区之间，位于瓦亚多利德北边的希加雷斯却是一个以出产粉红酒闻名的产区。近 3 000 公顷的产区内也种植许多青葡萄和巴罗米诺等白葡萄品种，但是大多和添帕尼优与歌海娜一起混合酿成清淡易饮的粉红酒。因为区内拥有许多老树，近年来也成为生产浓厚红酒的新锐产区，所产红酒有相当好的品质。

## 毕耶罗 (Bierzo)

因为主要位于大陆性气候与地中海式气候区，西班牙的红酒在风格上大多偏浓厚高酒精的类型，以细腻优雅的风味为特色的红酒产区并不多见，毕耶罗正是西班牙这类红酒最具潜力的产区。位于卡斯蒂利亚-莱昂与加利西亚自治区交界处的毕耶罗，夹处于坎塔布里亚山脉与莱昂山之间的盆地，这里刚好是潮湿温和的温带海洋性气候与干燥严酷的大陆性气候相交接的过渡地带，葡萄园从 450 米的河谷爬到近千米的山区。在这样的特殊环境里，主要种植的葡萄品种为 *Mencia*，一个被认为是接近品丽珠的别种，占了区内 70% 的面积。*Mencia* 的颜色不是特别深，除莓果香气外还多了青草与花的香气，虽然酸味不高，但保有非常新鲜的果味，以及柔和顺口的单宁，除了生产柔和和可口的清淡红酒，也可以酿成高雅均衡的精彩红酒。



- 左上：希加雷斯除了粉红酒，也生产非常浓厚的添帕尼优红酒
- 左下：毕耶罗产区以 *Mencia* 葡萄酿成全西班牙最细致的红酒
- 右上：杜罗河经过杜罗河岸、胡耶达与希加雷斯产区后流经托罗产区
- 右下：托罗以出产全西班牙最浓厚粗犷多酒精的红酒受到举世瞩目





# 加泰罗尼亚 (Cataluña/Catalunya)

位处西班牙东北部与法国接壤的加泰罗尼亚，不论语言或文化都跟西班牙其他地区不同，是全西班牙最繁华、也最自由开放的地区，这里所生产的葡萄酒也一样风格独具而且种类多元，不仅是 Cava 气泡酒的主要产区，也产浓郁丰满的地中海式红酒，以国际品种酿成的新式国际风格红、白葡萄酒，以及香甜浓重的玫瑰香甜白葡萄酒。

## 葡萄品种

加泰罗尼亚虽属地中海式气候，但因多山，地形与气候变化多端，海岸边炎热干燥且多阳光，越往内陆海拔越高，气候也越凉爽，不过离海太远却又变成极端的大陆性气候。这里的葡萄品种也极多元，除了传统黑葡萄如歌海娜、添帕尼优、佳丽酿、幕尔伟德之外，赤霞珠与梅洛也有颇具规模的种植，白葡萄以酸味高、带香料味的 Viura、强劲坚实的沙雷洛和柔和多果香的 Parellada 等传统品种为主，但也有霞多丽、丽丝玲和白苏维翁等外来品种。

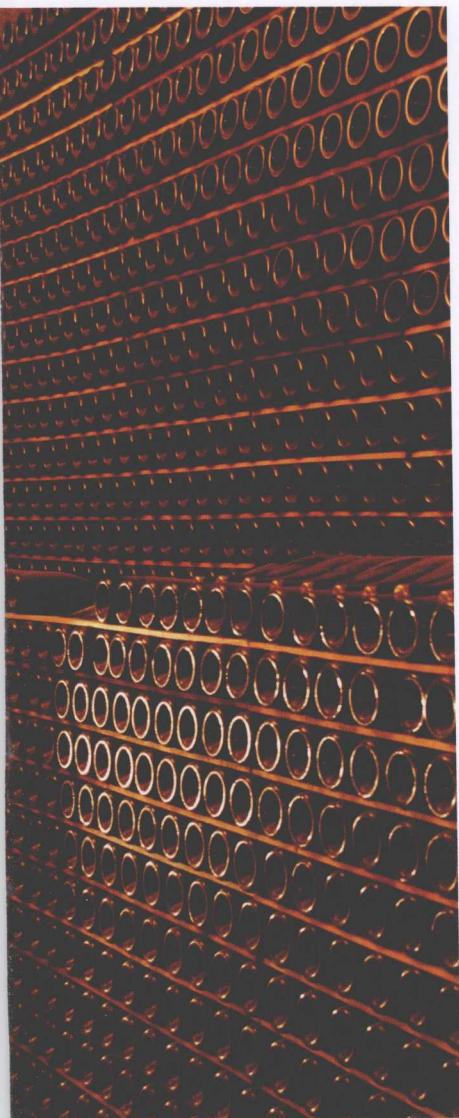
## 产区

加泰罗尼亚已经有 10 个 DO 和 1 个 DOCa 产区，分布在自治区内的各个省份，但其中 Cataluña 是包含全区的 DO，产区范围辽阔，可以混合全区各地的葡萄酿造，在标签上也可能写成加泰罗尼亚语的 Catalunya。原则上，本地的 DO 产区都有两个名字，酒厂可以选择其一标示在酒标上。

## 佩内得斯 (Penedès)

位于巴塞罗那南面的佩内得斯是加泰罗尼亚最重要的葡萄酒产区。佩内得斯的成名和 Torres 酒厂建立于此、并引进酿造与种植的技术有关。此外，西班牙最著名的气泡酒厂也群集在佩内得斯区内的 Sant Sadurni d'Anoia 镇上，更让佩内得斯成为西班牙最重要的酿酒中心之一。

佩内得斯有 2.7 万公顷葡萄园，位于三个不同自然条件的地区，葡萄酒也非常多元。下佩内得斯 (Baix Penedès) 位于海岸边，地势比较平坦，但气候炎热，是传统玫瑰香甜酒产区，也生产歌海娜和佳丽酿等传统品种酿成的浓厚型红酒。往内陆地势较高的中佩内得斯 (Mitja Penedès) 是



■ Cava 是世界产量最大的气泡酒，西班牙的 Cava 大多产自加泰罗尼亚自治区

最主要的产区，除了一般葡萄酒，也是气泡酒 Cava 的主要产区，Macabeo、沙雷洛、添帕尼优和赤霞珠都有不错的表现。位处山区的上佩内得斯 (Alt-Penedès) 气候寒冷，主产白葡萄酒，适合霞多丽和 Parellada 等品种的种植，可以保有相当爽口的酸味。

Cava 是全球产量仅次于香槟的气泡酒，产地辽阔，西班牙有许多地区都可生产，佩内得斯却是最重要的产区。Cava 以瓶中二次发酵的传统制法酿成，主要采用当地的 Viura、沙雷洛和 Parellada 葡萄。相较于香槟，Cava 较不耐久放，较多青草与矿石香气，但口感和价格都更平易近人。

### 普里奥拉 (Priorat)

塔拉戈纳 (Tarragona) 是加泰罗尼亚最南边的省份，拥有非常优异的自然条件，但过去仅由酿酒合作社生产平凡无奇的日常葡萄酒。10 多年前，René Barbier 等一群先锋酿酒者在普里奥拉投入酿酒之后，才真正彰显了这里充满潜力的独特条件，一夜之间成为全西班牙最当红的新兴传奇产区，2001 年更成为继里奥哈之后第二个 DOCa 等级产区。普里奥拉邻近的葡萄酒产区也因此受到更多关注。省内还有另外四个 DO 法定产区，除了面积最广阔多元的塔拉戈纳同名产区外，还有环绕在普里奥拉周围的 Montsant 和更加位处内陆的 Terra Alta，以及北边的 Conca de Barberà。

普里奥拉是一个既传统又非常国际化的产区，产区位于山势陡峭起伏的险恶地带，土质由金黄色石英岩和黑色板岩构成，这种黑黄相间有如虎皮的贫瘠岩层称为 Llicorella，加上极端干燥与严酷的气候，除了葡萄，几乎无法种植其他作物。因为地形险峻，葡萄园只能位于狭窄的梯田上，艰难严酷的环境使这里的葡萄产量非常低，每棵葡萄树只产 1~2 千克葡萄，酿成的红酒颜色深黑，充满矿石、香料与熟果香气，酒精强劲，口感相当结实雄厚，单宁紧涩，相当耐久。

歌海娜和佳丽酿是普里奥拉的传统品种，这里的数十年老树，在低产量的情况下，可以生产出极精彩耐久的葡萄酒来。赤霞珠、梅洛以及西拉也在 10 多年前开始引进种植，和传统品种相混合，酿成了别处难以企及的、既浓郁又丰富的顶级红酒。普里奥拉自 20 年前的 600 公顷已经扩增至 2 000 公顷，但受到地形限制很难再增加，酒价也因此相当高昂。

### 其他 DO 产区

其他值得注意的 DO，如最北部的 Empordà-Costa Brava 原本生产清淡的粉红酒和新酒，现在也产地中海风味的浓厚红酒。内陆的 Lleida 省内，Costers del Segre 有 4 000 公顷的葡萄园，以传统与国际品种生产现代风味的优质红、白葡萄酒，特别是 Les Carriques 区的红酒相当高雅结实。Conca de Barberà 则是新近颇受注意的产区，因海拔在 400 米以上，气候凉爽，原本以生产酸味高、用来酿造 Cava 气泡酒的爽口白葡萄酒为主，但产自页岩地形的红酒却更具潜力，以歌海娜、添帕尼优与赤霞珠为主，可以酿成强劲耐久的优质红酒。



普里奥拉最知名的葡萄园 l'Ermita，种有百年的歌海娜老树





## 赫雷斯 / 雪莉酒 (Jerez/Sherry)



上：Gonzalez Byass 是雪莉城内最值得参观的酒庄，有如一座活的葡萄酒博物馆

下：每年，自 Solera 桶中只能抽出一部分的雪莉酒装瓶，其余的必须继续和年份较短的酒混在一起成熟

雪莉酒是西班牙最著名也是最独特的葡萄酒，不仅酿造的方法奇特，酒的风格也独树一帜。除了西班牙，因为历史因素在英国特别受欢迎。是来自英国的酒商们在西班牙的南端开创了雪莉酒，并通过他们成为闻名全球的葡萄酒。现在全球加烈酒的市场正逐渐萎缩，雪莉酒也同样受到影响，使得雪莉酒成为最受低估的葡萄酒产区，以相当低廉的价格就能买到非常精彩的雪莉酒，是全欧洲最价廉物美的葡萄酒产区。

雪莉产区总共有一万多公顷葡萄园，分布在赫雷斯-德拉弗龙特拉市 (Jerez de la Frontera) 的四周，在西班牙，雪莉酒就是以这个城市为名，至于英文的 Sherry 则是源自此城的阿拉伯名 Sherish。赫雷斯-德拉弗龙特拉所在的安达卢西亚是全西班牙最炎热的地区，原本并不适合生产白葡萄酒，因为过热而很难保有清新的酸味。雪莉酒的产区因为直接位于大西洋岸附近，有凉爽的海风调节，常比内陆的温度低 10℃，能让葡萄保有均衡的酸味。在赫雷斯-德拉弗龙特拉附近的沿海平原区里，散落著一些和缓的低丘，坡顶常分布着白色石灰质土 (Albariza)，这样的土质非常适合雪莉酒的主要品种巴罗米诺的生长，可以酿成多酸味的白葡萄酒。约有 95% 的雪莉酒都是由巴罗米诺这个原产的品种酿成，除此之外，还有香味特殊的玫瑰香和专门酿造甜酒的 Pedro Ximénez，但产量相当有限。

雪莉酒的种类繁多，每家酒厂常推出十几款甚至数十款葡萄酒，酿造与培养成熟的过程各不相同。不过，一般而言，主要可以分为 Fino 和 Oloroso 两大类。

### Fino 类型的雪莉酒

Fino 类型的酒酒精度较低，风格也比较细致，Fino 一词在西班牙文里正是细致的意思。在榨汁时，酒厂通常会把品质较好的初榨葡萄汁保留下来酿成 Fino，其余剩下的再酿成 Oloroso。Fino 雪莉酒最特别的地方，在于培养过程中浮在酒桶里的白色霉花 (flor)。这些白色的物质，特别适合在本地的温湿度环境下生长，漂浮在仅约八分满的酒桶内，除了可以保护 Fino 免于氧化，维持淡黄明亮的酒色，还可以让 Fino 培养出特殊的青苹果与新鲜杏仁香气，更重要的是，这些霉花还会吸收酒中的甘油，让 Fino 出现特干的口感，显得特别的清瘦，完



全不带任何的圆润滋味。一般 Fino 会在 500 升装的橡木桶中, 和这些霉花泡在一起培养 3 到 5 年之久, 味道非常特殊。为了让霉花能够存活, 但又不会破坏葡萄酒, Fino 在完成酒精发酵之后还会再添加一点酒精, 让酒精浓度达到 15% 左右。

雪莉酒在培养时通常采用一种称为 Solera 的方法, 这是一种特属于安达卢西亚的混合法。酒厂为了让每年出产的雪莉酒风味类似, 所以每一瓶出厂的雪莉酒都是混合了不同年份的葡萄酒。在叠了数层的橡木桶中, 每年酒厂自最底层称为 Solera 的桶中抽出少于三分之一的陈酒装瓶, 然后再从上一层的桶中抽出三分之一补入 Solera 桶中, 接着再自上上一层抽出三分之一补入下一层的桶中, 以此类推, 最后在最顶端的桶中补入新酒。这样的混合法不仅能让酒的风味保持一致, 而且因为混合了许多不同的年份酒, 使得酒的香味更丰富, 口感更协调。许多酒厂的 Solera 都有上百年的历史。Fino 雪莉酒的品尝和一般干型的葡萄酒类似, 需冰凉后饮用, 以 6℃~8℃ 最佳, 开瓶后容易氧化, 最好马上喝完。常用来当餐前酒品尝。

### Amontillado 雪莉酒

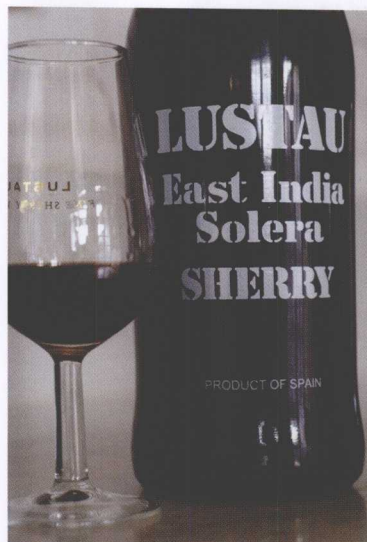
Fino 雪莉酒中的霉花常常因为气候的变化而逐渐衰竭、死亡, 沉入酒中, 无法再保护雪莉酒, 这时酒庄会将原本留有空气的橡木桶注满酒, 并且把酒精浓度再提高到 17% 左右, 以免酒变坏, 经过至少 5 年的成熟培养及 Solera 混合后, 即成为颜色较深、香味丰富、充满干果香气的 Amontillado 雪莉酒。饮用时酒温可以调高一点, 以便享受多变的华丽香气, 以 12℃~15℃ 最好。因为 Amontillado 在培养时已经过长年的氧化, 所以即使开瓶多时也不太会影响酒的风味。Amontillado 香气过于浓郁, 适合独饮或搭配陈年乳酪与干果品尝。

### Manzanilla 雪莉酒

瓜达几维河的出海港 Sanlúcar de Barrameda 位于雪莉产区北端的大西洋岸, 因为气候凉爽, Flor 霉花生长得更好, 在此城中培养成熟的 Fino 风味更加细腻, 常有更优雅的新鲜香气, 产自 Sanlúcar 的 Fino 就直接称为 Manzanilla。除了拥有 Fino 的特色, Manzanilla 的口感较为柔和, 比 Fino 还清淡顺口。Sanlúcar 酒窖的窗户都是经年敞开, 让海风在橡木桶间吹动, 酒中常带有海洋的咸味气息。更柔和细腻的 Manzanilla 比 Fino 更适合当餐前酒。直接自桶中汲取的 Manzanilla 称为 en rama, 有更精巧细致的风味。在 Sanlúcar 也出产 Amontillado 类型的雪莉酒, 称为 Manzanilla pasada。

### Oloroso 类型的雪莉酒


Oloroso 在西班牙文的意思是香味芬芳, 可以想象这是香味特别浓郁的雪莉酒。酿制 Oloroso 的葡萄酒会添加较多的酒精, 酒精度约在 18%~20%, 葡萄酒比较能经得起漫长的橡木桶培养, 因为酒精浓度高, Fino 酒中的白色霉花也无法存活。Oloroso 通常必须安静地在橡木桶中培养 7 年以上的时间才能装瓶上市。跟 Fino 一样, Oloroso 也需经过 Solera 的混合过程。



上: 高品质的 Cream 是用 Oloroso 添加 Pedro Ximenez 甜酒而制成

下: 制作 Fino 雪莉酒的霉花





缓慢的陈年过程，让酒色慢慢地成为深琥珀色甚至褐色。喝 Oloroso 时，酒温不需太低，12℃ ~15℃ 最佳，除了很适合搭配 manchego 绵羊乳酪，在西班牙也有人拿来配早餐的咖啡。

### Cream 雪莉酒

干型的 Oloroso 加入甜酒调和，就成为带甜味的 Cream 雪莉酒。如果甜酒加得少，甜味较低，颜色浅的 Cream 则称为 Pale Cream。

### Pedro Ximénez 雪莉酒

酒色深黑、口感极端浓甜的 Pedro Ximénez 雪莉酒，采用的正是同名的葡萄品种酿成。Pedro Ximénez 的甜度高，为了让葡萄的糖分更浓缩，采收之后还要在烈日下晒上一两个星期，等成为葡萄干之后再再进行榨汁，因此酒的颜色非常浓黑。为保留甜度，发酵中途就添加酒精到 15% 以上，以保留酒中的糖分。如此浓重甜腻的雪莉酒，最好冰凉后喝（6℃ ~8℃），除了单喝也可佐配甜点。因为雪莉产区不适合种植 Pedro Ximénez，酒庄大多从位于内陆

Barbadillo 酒庄位于 Sanlúcar de Barrameda 镇上的酒窖，经常可以培养出非常多的霉花，以保护 Manzanilla 雪莉酒免于氧化

山区的 Montilla 采买。

### Palo Cortado 雪莉酒

Palo Cortado 的意思是打叉，属于较稀有的雪莉酒，是一种由 Amontillado 自然转变成 Oloroso 的珍贵雪莉酒，保有 Amontillado 的细致香气，却有 Oloroso 的圆润浓厚口感。也有酒厂是将 Amontillado 和 Oloroso 混合而成。

### VOS 和 VORS 等级雪莉酒

非常陈年的雪莉酒不论是 Oloroso、Amontillado、Palo Cortado 或 Pedro Ximénez，都有着更温润协调的口感和极豪华丰富的陈年香气，非常精彩迷人。现在雪莉酒公会利用碳 14 同位素放射性定年法，允许雪莉厂推出经过陈年检验证明的雪莉陈年酒，酒龄必须超过 20 年以上的雪莉酒才能标示 VOS(Very Old Sherry)，而 VORS(Very Old Rare Sherry) 等级的雪莉酒则至少需要陈年 30 年以上，最为稀有。



## 第13章

# 葡萄牙 (Portugal)

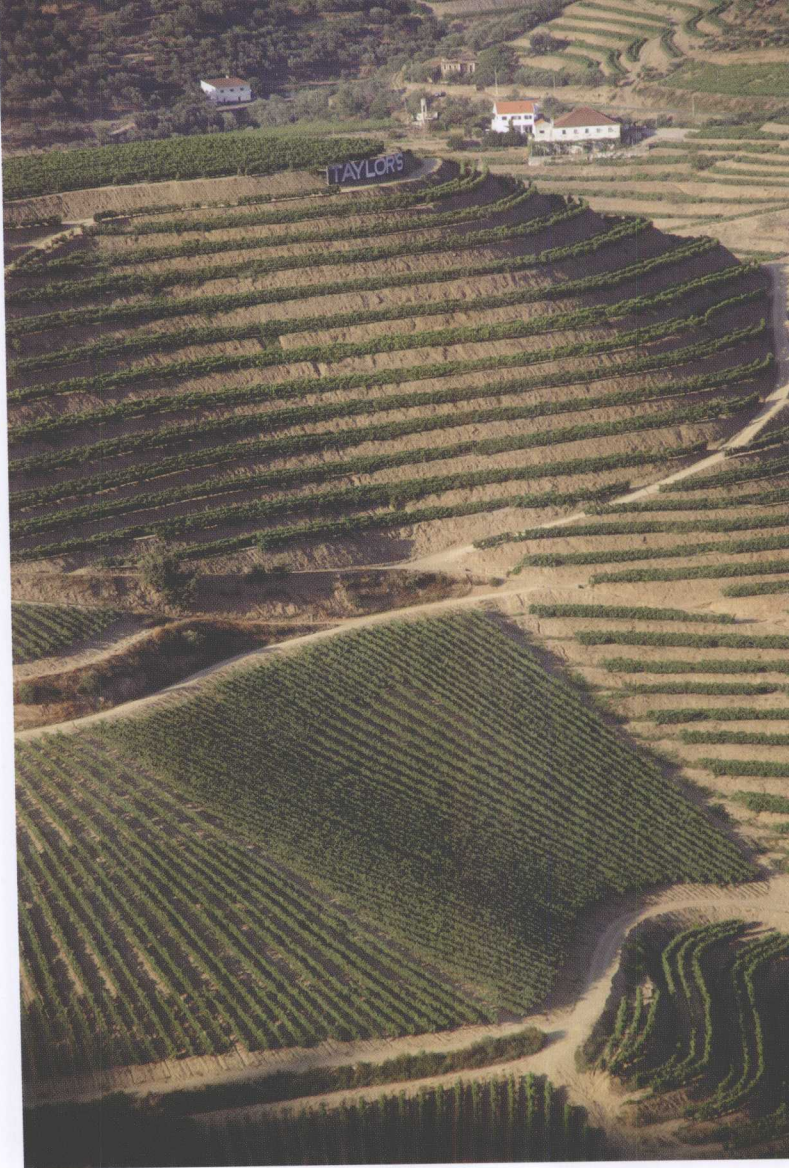
位于伊比利亚半岛西边的葡萄牙，在加入欧盟之前，因为位处西欧最偏远封闭的环境，并没有受到太多外来的影响，保留了非常多葡萄牙独有的葡萄品种，并且生产出许多风格极为独特的葡萄酒，即使和隔邻的西班牙相比，这里的葡萄酒业也完全自成一格。波特酒是葡萄牙最著名的酒种，在干燥严酷的环境中生产出全球最浓重的葡萄酒，是全球甜红酒的典范，马德拉酒（葡萄牙另一个独特的加烈酒，经加热成熟、全然氧化的白葡萄酒）也是老式的经典风格酒。除了加烈酒，葡萄牙的一般葡萄酒也非常多元，包括从极清淡的绿酒到浓郁的杜罗 (Douro) 红酒等各种类型的葡萄酒。

葡萄牙的西部濒临大西洋岸，东部则与西班牙相接，东、西仅宽 200 千米，但气候的变化却相当大。离海的远近以及山脉的阻隔是影响葡萄牙各地气候的主要因素，沿岸地区为温带海洋性气候，普遍潮湿凉爽，气候相当温和，越往内陆气候变得越严酷，更加干燥，而且温差也更大，冬冷夏热，接近大陆性气候。南部产区因为纬度比较低，所以天气比较炎热，接近地中海式气候。葡萄牙虽然全境都适合生产葡萄酒，但是气候却相当多变，得以生产出多种风格的葡萄酒。

加入欧盟之后，葡萄牙的葡萄酒业在技术上有了大幅的进步，并且从酿酒合作社独占的葡萄酒业转化成更多元的生产方式，有更多的独立酒庄 (quinta)，不过，至今仍有约 45% 的葡萄牙葡萄酒产自合作社，这是因为葡萄农拥有的葡萄园都很小，平均不及 1 公顷，规模太小，很难自己酿造。

## 葡萄品种

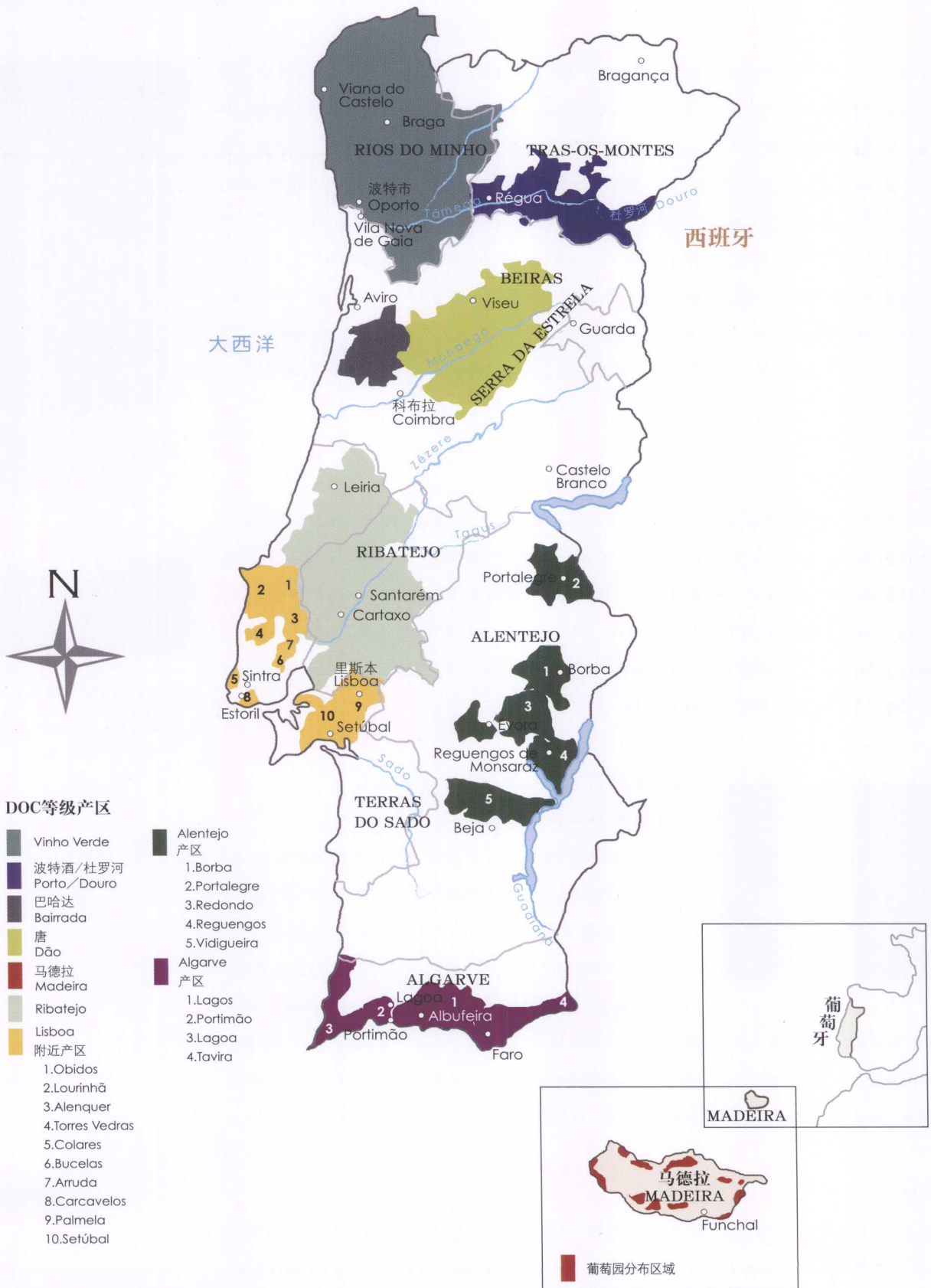
欧盟对葡萄牙的影响还包括许多产区的葡萄园得以重新整建，也开始引进国际品种种植，但是传统的众多葡萄牙品种仍然是最重要的基石，例如在产波特酒的杜罗区就种植了 80 种以



葡萄牙东北部令人晕眩屏息的杜罗葡萄园已经被列为世界文化遗产



## 葡萄牙 (Portugal)



上的葡萄品种，而且大多是葡萄牙的特有品种。数以百计的品种很少流传到国外，其中以黑葡萄 Touriga Nacional 最为著名，是酿制波特酒的最佳品种，皮厚果粒小，酿成的红酒颜色非常深黑，带有浓郁的甜熟浆果香，而且含有非常多的单宁，但是产量很少，除了波特酒，也酿成极端浓重的红酒。其他较著名的品种包括 Touriga Francesa 和 Tinta Cão 等，都是波特品种。Baga 是葡萄牙中部的重要品种，可生产粗犷风味的红酒。里斯本附近产的 Ramisco 则以非常强劲的涩味闻名。另外，西班牙的添帕尼优 (Tinta Roriz) 和 Mencia(Jaen) 在葡萄牙也算常见。

比较著名的白色品种则有 Arinto，是一个酸味非常强的葡萄品种，也有久存的潜力，以 Dão 和 Bucelas 产区较著名，也用来酿造白波特酒。在绿酒产区最著名的则有 Alvarinho (即西班牙西北部的 Albariña)，而马德拉岛上则有马尔瓦西、Verdelho、Bubal 和 Sercial 四个主要品种。

### 分级制度

在 1756 年，波特酒产区就已经划分产区范围，建立了管制产区品质的法令，使葡萄牙成为全世界最早建立产地命名管制的国家。现在，葡萄牙的葡萄酒共分为四个等级，最普通的一级跟法国的日常餐酒——Vin de Table 一样，称为 Vinho de Mesa，是最平凡的普通餐酒。Vinho Regional 则约等同于法国的 Vin de Pays。另外葡萄牙还有 IPR(Indicação de Proveniência Regulamentada) 等级，是升为最高等级 DOC 之前的过渡等级。DOC(Denominação de Origem Controlada) 是最高等级，等同于法国的 AOC 法定产区葡萄酒。



### 葡萄酒产区

#### 绿葡萄酒 (Vinhos Verdes)

潮湿凉爽的葡萄牙北部靠近大西洋岸的 Minho 地区，以出产极清淡而且多酸味的绿葡萄酒闻名。因为葡萄还没有完全成熟就采收酿酒，所以大多酿成清淡酸度高、而且略带一点气泡的白葡萄酒，是一种简单易喝的大众酒款。

因为葡萄农的耕地面积大多很小，几乎采用杂耕，葡萄采用高架式种植，留出底下的空间种植其他作物。因为采收早，保留了强劲的酸度，酒精浓度常在 10% 以下，有时还带一点点的甜味。绿葡萄酒大多混合许多品种，其中最好的品种为 Alvarinho。除了白葡萄酒，绿葡萄酒产区也产一点干瘦的红酒。

#### 杜罗 (Douro)

源自西班牙北部高原的杜罗河，进入葡萄牙后切过布满花岗岩与板岩的山脉，变得蜿蜒曲折，中游的河谷正是波特酒的产地，葡萄园大多位居狭迫的梯田或陡坡上，这里最好的葡萄过去都用来酿成波特酒，现在，高品质的波特葡萄也用来酿造高品质的干红酒，已经快速



左：葡萄牙北部的 Vinhos Verdes 产区的 Quinta da Aveleda 酒庄

右：Barca Velha 是葡萄牙最知名的干红酒，产自 Douro DOC 法定产区



成为葡萄牙最精彩的产区，一般混合多种波特品种酿造，因为气候炎热干燥且产量低，酿成的红酒大多颜色深黑，口感浓厚多酒精，甚至也有久存的潜力。

### Dão、Bairrada

Dão 是葡萄牙中北部最著名的产区，主要生产红酒，位于较偏内陆的山区，多花岗岩土质，种植非常多元的品种，Touriga Nacional（必须含 20% 以上）和 Alfrocheiro 以及来自西班牙的 Tinta Roriz 和 Jaen 是最佳品种。虽然生产条件佳，但主要生产单宁涩味重、偏瘦少果味的粗犷红酒。近年来已经开始出现风格较细致均衡的红酒。Dão 也产一些白葡萄酒，在众多品种中，以 Encruzado 最精彩，可生产清爽多香味的可口白葡萄酒或橡木桶酿造的圆润风格葡萄酒。

Bairrada 位于 Dão 西边，比较靠近大西洋岸，气候较温和潮湿，但仍以出产红酒闻名，大多以 Baga 葡萄酿造，占全区黑葡萄酒产量的 90%，是葡萄牙少见几近单一品种的产区。Baga 酿成的红酒颜色深，酸味高，而且口感坚实强劲，颇为耐久，虽然好坏差距大，但已经是葡萄牙在大西洋岸边的最佳红酒产区。

### 里斯本附近产区

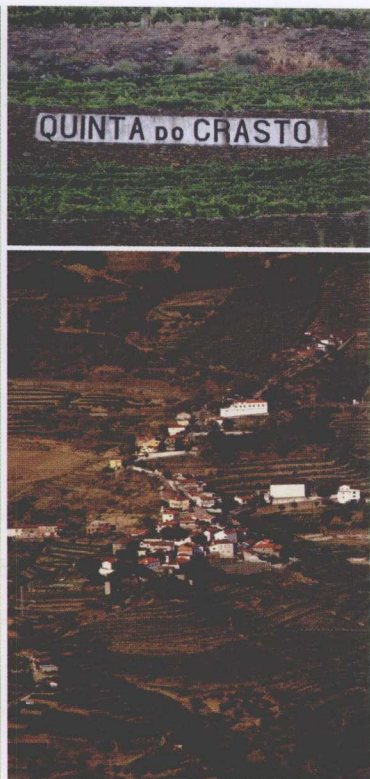
葡萄牙中部沿海靠近里斯本的产品，称为 Extremadura，有不少著名的传统历史产区，各自成立 DOC，但因市区发展，产地的面积日渐缩小。西面有以产加烈甜酒出名的 Carcavelos 和以产 Ramisco 葡萄酿成的老式粗犷红酒闻名的 Colares。东北面则有以 Arinto 品种（75% 以上）酿造的干白葡萄酒产区 Bucelas。南面则有玫瑰香甜白葡萄酒产区 Setúbal，属加烈酒，是经木桶培养、香气浓郁的老式甜白葡萄酒。

### 阿连特茹（Alentejo）

占据整片葡萄牙东南部、面积达全国三分之一的阿连特茹，气候炎热干燥，地势平坦，除了生产葡萄酒，也盛产橄榄，亦是软木塞的最大产地，全球生产三分之二的软木。这里的葡萄园面积比较广阔，出产的葡萄酒以红酒居多，除了传统的 Periquita、Trincadeira、Aragonez（西班牙的添帕尼优）和 Alicante Bouchet 外，新引进的赤霞珠和西拉等品种也有不错的表现。白葡萄酒方面则以 Arinto 和 Roupeiro 最为重要。阿连特茹区内包括 Evora、Portalegre、Borba、Redondo、Reguengos 以及 Vidigueira 等八个 DOC 产区，但也生产许多新式风格的地区餐酒。

### 阿尔加维（Algarve）

位于葡萄牙最南端的阿尔加维因为炎热多阳光的天气，除了是西欧重要的度假区，也生产酒精强劲的粗犷红酒及加烈白葡萄酒，虽有 Lagos、Portimão、Lagoa 以及 Tavira 等数个



上：Quinta do Crasto 是杜罗区产干型酒的精英酒庄

下：杜罗地区的每一片葡萄园，都依据自然条件区分为 A 到 F 等六个等级，也是全世界最早创立的法定产区

DOC 产区，但酒的水准并不高，主要供应当地的市场。

### 马德拉 (Madeira)

隶属于葡萄牙的马德拉岛位于离北非摩洛哥 700 千米外的大西洋上。虽属炎热潮湿的亚热带气候，但由于大西洋海风的调节与岛上高海拔的地形，相当适合葡萄的生长，过去 400 多年来葡萄一直是岛上最重要的作物。岛上崇山峻岭林立，地势险恶，葡萄园大多挤在狭迫的梯田上。岛上出产的葡萄酒以 *Madeira* 为名，属加烈酒，酿成的酒会放进一种叫做 *estufa* 的加热酒槽储存一段时间，以 30℃ 到 50℃ 之间的高温成熟，酿成相当独特的风味。

在大发现时代之后，马德拉岛成为葡萄牙前往美洲、非洲和亚洲的海运中继站，岛上生产的葡萄酒经过加热防止变质后，常整桶放在船底当压舱石，因为航经赤道的漫长旅程中，葡萄酒历经高温而培养成具有独特氧化气味的葡萄酒，并且在美洲的殖民地大受欢迎。岛上的酒庄后来便模仿船运的温度将酿好的葡萄酒加热，以培养出类似风格的葡萄酒来。

马德拉酒特别的地方，就在于氧化与加热之后产生包括苹果、焦糖、肉桂和核桃等香气，不仅酒香浓重，余香也非常绵长。因为品种与酿造法的差别，马德拉酒的种类也颇多元，从干型到甜型都有，比较普通的马德拉酒通常是以黑葡萄 *Tinta negra mole* 为主进行酿造，在 45℃ 高温下于酒槽中快速成熟三个月以上，经成熟后上市，会标示成熟时间 3、5、10、15 年等而且没有年份，另外也会标示甜度 *seco*（不甜）、*meio seco*（半干）、*meio doce*（半甜）或 *doce*（甜）。

标示年份的马德拉酒属最高品质的马德拉，培养的温度比较低，时间也比较长，有时会在橡木桶或大型玻璃瓶中进行，香味比一般马德拉酒丰富细致，口感也比较均衡和谐，通常采用单一品种酿造（至少 85% 以上）。只用品质最佳的四大传统品种，也分别酿成不同风格的顶级马德拉。用马尔瓦西（或称为 *Malmsey*）酿成的是口味最甜的一种，非常甜润多香。*Bual* 也多酿成甜型，但稍微清爽一点，常常带烟熏味。*Verdelho* 是岛上种植最广的白葡萄，主要酿成半干和半甜型的马德拉，除一般的酒香外还常有烟熏和蜂蜜香气。*Sercial* 多种植于海拔比较高的地方，多用来生产酸度高、带点涩味的干型顶级马德拉。



上：在阿连特茹产区内拥有百年葡萄园的 Quinta do Carmo 酒庄

下：葡萄牙南部的阿连特茹产区





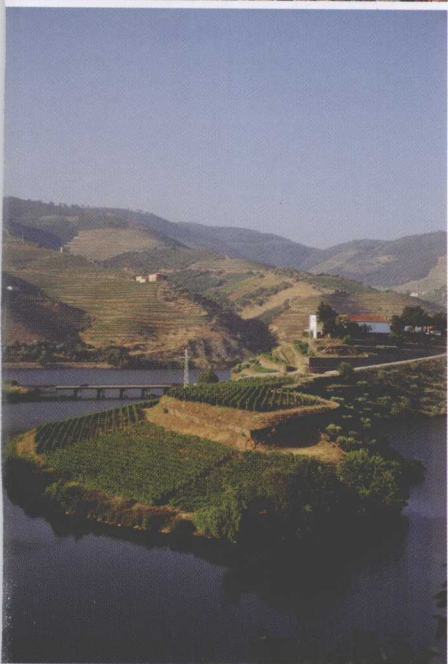
## 波特酒 (Port)

产自葡萄牙北部的波特酒是全球加烈红酒的典型，在美国或澳洲等地甚至也生产名为 Port 的甜红酒。Port 一词是葡萄牙北部港口城市 Porto 的英文译名，因为波特酒都是自波特港出口到英国等海外市场，于是这里产的甜红酒便以输出港的英文名为酒名。波特酒的酒商主要聚集在和波特市隔着杜罗河相邻的 Vila Nova de Gaia，因为葡萄园与酿造的酒庄都位于杜罗河较上游的山区，过去葡萄酒大多靠着船运到下游酒商那里，所以波特酒商大多群集在杜罗河南岸边的码头附近，以方便在上游产区酿好的波特运送到这里进行培养、混合和装瓶的程序。

波特酒的起源也跟英国酒商有关，在 1678 年由两位年轻的英国酒商将当地 Lamego 修道院出产的一种加了白兰地的甜红酒运到伦敦销售，才让这种奇特的葡萄酒开始风行起来，并且很快地引来其他英国酒商到此设厂生产波特酒。至今，大部分知名的波特酒商都是由英国人设立的，其他的酒商也大多由来自荷兰或法国的企业所经营，是一个从 300 多年前就已经一直是以出口为主的葡萄酒产区。

### 地势险恶的杜罗河谷

出产波特酒的杜罗河谷因地理条件不同，分为三个区域，Baixo Corgo 位于最西边，离海较近，地势较低，气候比较潮湿，温和凉爽，出产的酒较清淡柔和，通常用来制造一般等级的 Ruby 和 Tawny 等。往杜罗河上游是 Cima Corgo，是波特酒的精华区，地势的起伏更大，气候更加严酷干燥，葡萄园大部分都是位于如悬崖般的板岩或花岗岩山坡上，多达 60% 的斜坡必须开凿成狭迫的梯田才能种植葡萄。年份波特或陈年的 Tawny 和 L.B.V. 等浓厚型的波特酒，大部分都产自这一区。位于更上游的 Douro Superior 地势更险峻，气候更极端严苛，耕种困难，但可以生产更强劲风味的波特酒。波特在 1756 年就已经针对葡萄园的条件划分产区范围，现在波特产区的 3 万多公顷葡萄园都依据坡度、土质、葡萄树的年龄、密度与产量等非常详尽的条件，划分出 A 到 F 等六个等级，A 级的等级最高，葡萄的价格也比较高。



上：波特酒的酒商几乎全集聚在波特市对岸的 Vila Nova de Gaia

下：波特酒的产区位于波特市上游的杜罗河谷

## 波特酒的葡萄品种

波特酒产区所在的杜罗区有 80 种以上的葡萄品种，其中只有 48 种允许用来酿造波特酒，几乎所有的波特酒都是混合多个品种酿成，超过七八十年以上的葡萄园经常混合种植十多种不同的品种，通常一起采收与酿造。波特酒的品种分为六个等级，最佳等级的品种有九个，其中最著名的是颜色深黑、单宁浓重、有着黑莓与黑樱桃香气的 Touriga Nacional，不过种植的面积不大，另外甜熟丰满的 Tinta Barroca、优雅多酸的 Touriga Francesa、多单宁的 Tinta Roriz、品质稳定的 Tinta Cão 和均衡的 Tinta Amarella 等品种也都相当优秀。

## 波特酒的制造方法

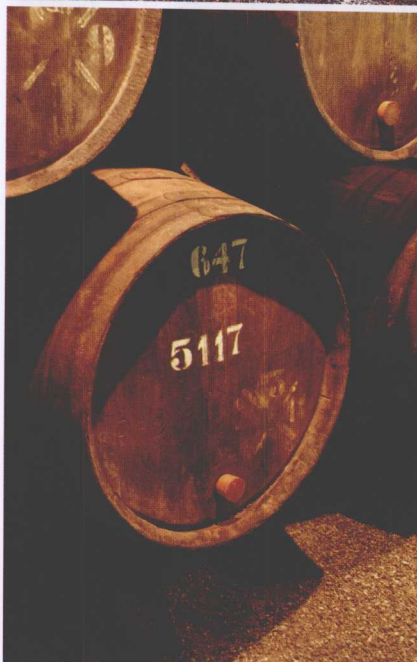
波特酒属于酒精强化葡萄酒，当葡萄糖分尚在完全发酵成酒精之前，约发酵到 6%~8% 时就添加 77%、以葡萄酒蒸馏成的白兰地结束发酵，让酒中保留未发酵的糖分。酿造法和其他加烈酒相似，只是波特酒的酒精浓度更高，通常都在 20% 左右。依据波特的传统制法，当葡萄采收之后会被放入以花岗岩砌成、称为 Lagares 的方形低矮酿酒槽中，由数个人一组并肩站成一排，在槽中连续用脚踩踏数小时，将葡萄汁踩踏出来。这种方法虽然费时费工，但却能用最轻柔而有效率的方式让葡萄皮和葡萄酒最多地接触，让发酵浸皮时间非常短的波特酒（通常仅有三天）拥有非常深的颜色和强劲的单宁，所以至今还有不少酒厂沿袭传统采用这样的酿法，特别是在制造顶级的年份波特酒时最为常用。除了传统酿法，也有用机器踩皮或自动 Lagare 等各式酿法，而较便宜的波特酒通常只在不锈钢槽中以淋汁的方式酿造。酿造通常在杜罗河的山区进行，酿造完成之后，大部分的波特酒会在隔年的春天运到下游的 Vila Nova de Gaia 进行培养。

## 不同种类的波特酒

因为制造和培养的方法不同，波特酒又分为许多不同的类型，口味和风格都不相同，一家波特酒商通常会生产多种不同类型的波特酒，最传统的波特酒可分成以下五大类。

### 宝石红波特 (Ruby)

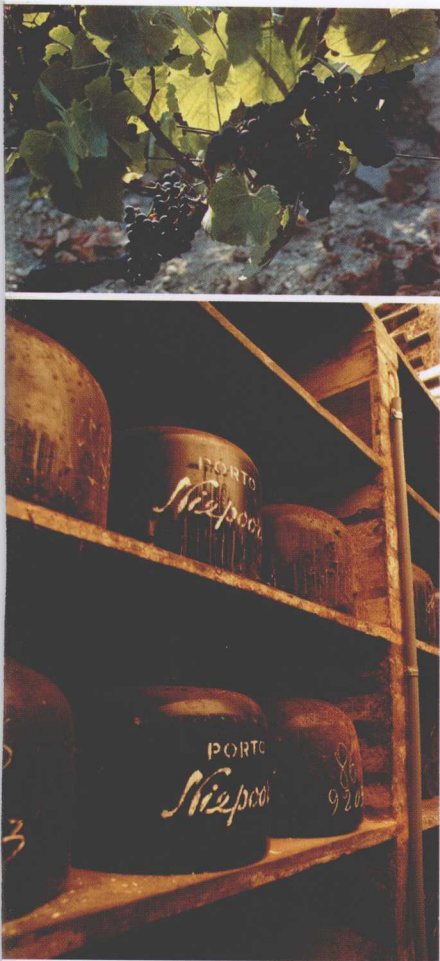
这是所有波特酒中酒龄最短的一种，酒色殷红如宝石，所以称为 Ruby。成熟的时间较短，大多在 4 年内，而且是储存在大型的木槽中，保有较多的果味，酒香以黑色水果香味为主，带一些肉桂等香料香气，口感柔和顺口，也较简单。通常混合不同年份的酒调配而成。有些酒商会将品质较佳的两三个年份的葡萄酒混合在一起酿成 Crusting Port，是一种浓度高、常有沉淀、类似年份波特的顶级 Ruby。



上：至今还有许多波特酒是用传统的人工踩踏法酿造而成

下：陈年波特必须在木桶中经过非常长的时间培养而成





上：Touriga Nacional 是酿造波特酒的著名品种  
下：波特精英酒庄 Niepoort 的单一年份 Garrafeira 波特

### 陈年波特 (Tawny)

陈年波特在培养时采用被称为 Pipe、仅约 500 多升的木桶，而且培养的时间长，因在桶中的氧化程度高，颜色较淡，且呈淡棕红色，所以称为 Tawny。一般都是混合不同年份调配而成。普通等级的 Tawny 大多经 8 年的木桶培养，不过也有非常低价的 Tawny 是用产自 Cima Corgo 颜色淡的红波特混合白波特调配成的，经过 4 年就会变成红棕色。经过 10 年以上陈年的 Tawny 会有较高的品质，香气的变化也更丰富，有着许多干果的香气，口感更加柔和精致，颜色也更淡，接近淡棕色，甚至如琥珀色，陈年越久会开始有绿色反光。一般酒商会以 10 年为单位，推出 10 年、20 年、30 年甚至 40 年的 Tawny，通常 20 年的 Tawny 保有最好的均衡感，30 年以上常会变得较为浓重。也有些酒商会推出产量极少的单一年份 Colheita，大多是培养数十年的上好年份 Tawny。

### 年份波特 (Vintage)

一般的波特酒大多混合不同年份的葡萄酒酿成，波特酒商在条件特别好的年份则会酿造年份波特，通常每 10 年才会有两三个年份生产这种味道最浓、也最珍贵的波特酒。通常挑选产自最佳葡萄园的优质葡萄酿造，只经过不到两年的大型木桶培养后就直接装瓶，在酒龄短的时候酒的颜色浓黑，甜美丰厚，但也有非常多的单宁支撑，并且有非常浓郁的香气，堪称全球最浓的葡萄酒。年份波特非常耐久存，可经得起数十年以上的储存，最佳的成熟适饮期也需要十多年以上，特优的年份甚至需要更久，成熟之后有如带着温润甜味的顶级陈年干红酒，有非常丰富多变的香气与更均衡多变的口感。由于装瓶前经常不经过滤程序，酒的口感非常厚实，但沉淀也多，特别是老年份的年份波特，饮用前需经过换瓶的程序。通常一家酒商会选用多家酒庄的最优葡萄酒混合成年份波特，但有时也会选一家酒庄独立装瓶，称为单一酒庄年份波特 (Single Quinta Vintage Port)。

### 晚装瓶年份波特 (L.B.V.)

L.B.V. 是 Late-Bottled-Port 的缩写，和年份波特一样，L.B.V. 也是采用同一年份的葡萄制成，不过只是在较好的年份生产，不一定是绝佳的年份，通常成熟的速度也比较快。比特优年份波特装瓶的时间晚，会经过 4~6 年的木桶培养才装瓶。虽然不及年份波特来得浓郁，但却能较快达到成熟期，无须等待太长时间就可以品尝，而且价格便宜很多。

### 白波特 (White Port)

白波特酒不及红酒出名，产量很少，酿法和红波特酒类似，只是浸皮的时间缩短或取消而已。通常也经过橡木桶成熟，除了一般甜味的白波特酒，标示 Dry White Port 的白波特酒大多含有一点甜味，酒精度也稍低一点。



## 第14章

# 德国 (Deutschland)

在欧洲主要的葡萄酒产国中，德国的葡萄酒一直有着属于自己的葡萄酒类型与制度。因为纬度偏高，气候普遍寒冷，葡萄的生长比较困难，也比较难达到南欧的成熟度，唯有在条件特别好的地方才能产出精彩的葡萄酒来，但也因为这样的环境，让德国得以生产出全世界最精巧多酸、酒精度低、有着酸甜均衡质感的迷人丽丝玲白葡萄酒。除了在其他国家比较常见的干白葡萄酒，德国生产许多带甜味的白葡萄酒，从一般清淡半甜型的甜白葡萄酒到非常浓厚圆润的贵腐甜酒与冰酒都有。因为气候的关系，德国的白葡萄酒酸度高，酒精度也低，保留一部分的糖分可以让酒喝起来有更好的均衡感。因为丽丝玲很不适合在橡木桶中酿造和培养，所以在德国白葡萄酒中很少可以闻到盛行全球的橡木桶香气，而让葡萄酒更直接地呈现自然的风味。

位于寒冷的大陆性气候区，德国大部分的产区几乎全部集中在气候较为温和的西南部。除了极东部的 Saale-Unstrut 和 Sachsen 两个很小的前东德产区，现在德国葡萄园多位于莱茵河与其支流美因河 (Main)、纳赫和摩泽尔河等河的沿岸，最佳的葡萄园大多位于向阳的河边坡地上，让葡萄得以接收更充分的阳光，得到更高的成熟度。即使如此，气候还是太冷，主要以生产白葡萄酒为主，红酒只占不到 20%。但无论如何，德国仍旧是全球第七大葡萄酒产国，年产 11 亿升葡萄酒。

## 葡萄品种

德国大部分的葡萄酒都是采用单一葡萄品种酿造，标签上经常会标出品种的名称，丽丝玲和米勒-土高是最主要的葡萄酒品种，两者占了将近 45% 的德国葡萄园。丽丝玲虽然不是特别早熟的品种，但是品质非常优异，全德国顶级的葡萄酒几乎都是用丽丝玲酿成的，不过丽丝玲对环境的要求比较高，在大部分比较偏北一点的产区，最好的葡萄园都保留给丽丝玲以达到足够的成熟度。米勒-土高是一个人工培育的杂交品种，虽然不及丽丝玲那般高雅均衡，但因为耐寒且成熟快，适应能力强，容易种植，加上酸味也较低，可以酿成简单可口的白葡萄酒。



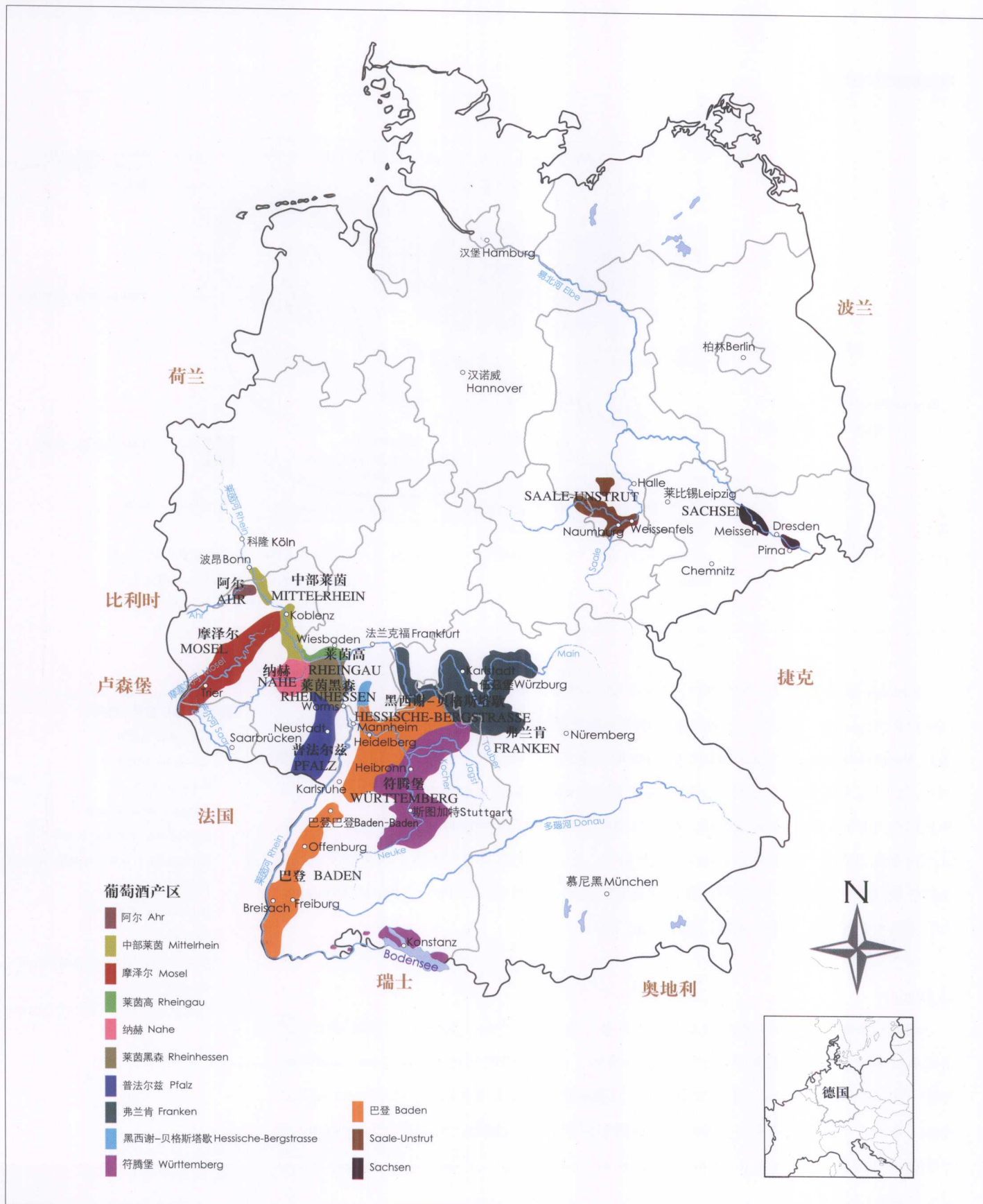
上：赶在清晨低温时采收冰酒葡萄

中：德国的招牌品种丽丝玲和新橡木桶的味道合不来，除了不锈钢桶，大部分的酒庄也大多采用老旧的大型木桶来酿造

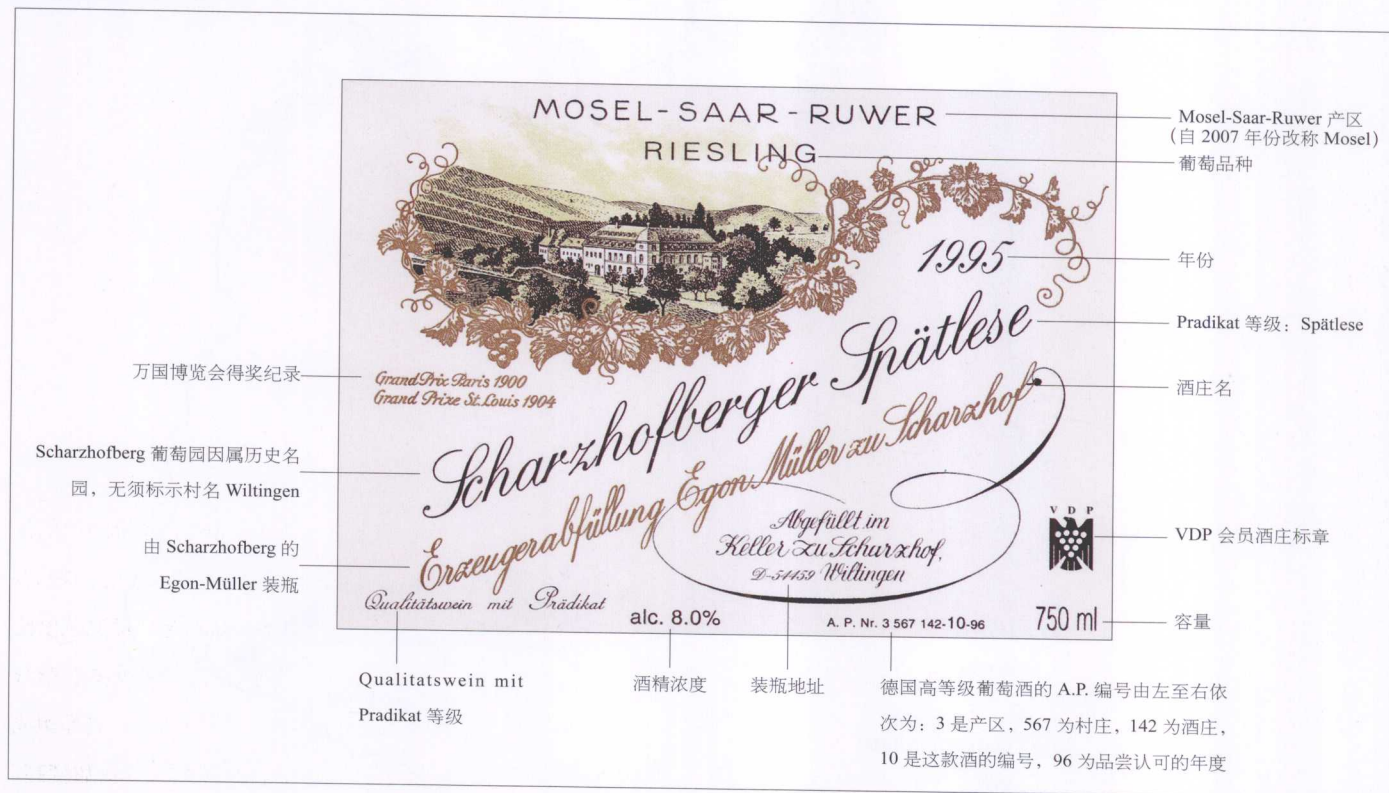
下：德国产量最大的莱茵黑森产区



德国 (Deutschland)



## 德国葡萄酒标签导读



Silvaner 是另一个较重要的品种, 大多酿成多果香、多酸味的白葡萄酒, 在偏南一点的产区有较好的表现。除此之外在南部产区还常见到如格乌兹塔明那、Grauer Burgunder (灰皮诺)、Weisser Burgunder(Pinot Blanc) 和 Gutedel (夏思拉) 等。除了米勒-土高, 德国也种植相当多的人工培育的杂交品种, 比较著名的有 Rieslaner、Kerner 和 Scheurebe 等, 大多是以丽丝玲和 Silvaner 两品种杂交而成。酿造红酒的品种则以 Spätburgunder (黑皮诺) 最重要, 以产自南部巴登和北边的阿尔 (Ahr) 产区最著名, 除了酿成清淡的干红酒, 也常酿成带点甜味的红酒或是颜色更淡的粉红酒。其他黑葡萄还包括来自奥地利的 Portugieser 和 Trollinger, 大多种植于南部产区, 酿造风味平淡的普通红酒。

### 分级制度

德国的葡萄酒法律与分级制度是欧洲最复杂, 也许是最严格, 但也可能是最容易让人产生误解的制度。德国的葡萄酒大致分为四个等级, 最低等级的酒称为 Deutscher Tafelwein, 等同于法国的 Vin de Table, 生产规定最少, 只要是酒精浓度在 8.5% 以上的葡萄酒都可以成为这个等级, 不过德国属于这个等级的葡萄酒不到 5%。等级较高一点的称为 Landwein, 这一等级约等同于法国的 Vin de Pays, 全德国 17 个 Länd 可生产此等级的酒, 可标示是产自那一个 Länd 的葡萄酒。

#### 德国葡萄酒标签常见用语

- Sekt 德国气泡酒
- Weiswein 白葡萄酒
- Rotwein 红酒
- Rötlicher Wein 粉红酒
- Weissherbst 黑葡萄制成的粉红酒
- Schillerwein 红白葡萄酒相混的粉红酒
- Trocken 干
- Halbtrocken 半甜
- Süss 甜
- Weinergenossenschaft 酿酒合作社
- Weingut 酒庄





■ 纳赫产区、QmP 等级、Kabinett 成熟度的丽丝玲白葡萄酒

在此之上则是两个高品质等级的葡萄酒。第一个是 **Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete**，一般简称为 **QbA**，这一等级的葡萄酒必须采用来自德国特别的葡萄酒产区，亦即德国如莱茵高和巴登等 13 个葡萄酒产区 (**Gebiet**) 的葡萄酿造。除了要来自特定的地区，这一等级葡萄酒的生产规定也比前两个等级要严格，所采用的葡萄必须具有较高的成熟度，不过，这个等级的葡萄酒依规定可以添加糖分来提高酒精浓度。

另一个高品质等级的葡萄酒是 **Qualitätswein mit Prädikat** (简称为 **QmP**，自 2007 年份简化为 **Qualitätswein**)，是德国最高等级的葡萄酒，有最严格的管控，必须经过品尝认可才能上市，这一等级的葡萄酒全然禁止人工添加糖分，而且还依照葡萄采收时的成熟度，即葡萄中所含的自然糖分，分成六个等级，装瓶后必须在酒标签上证明是属于哪一个等级。由于不可以添加糖分，在自然条件比较差的年份，可以生产 **QmP** 等级的葡萄比较少，成熟度不够的只能降级生产可以加糖分的 **QbA**。

**QmP** 的六个等级是依照葡萄所含糖分的浓度或是生产方式所区分出来的，实际所需的浓度依地区和品种而不同。**Kabinett** 是一般成熟度的葡萄酿成通常比较清淡、酒精浓度至少在 7% 以上的酒。**Spätlese** 的意思是迟摘，采用比一般成熟度还要晚摘一点的葡萄酿造，酒的浓度比较高，除了留一点糖分，也可能酿成干型的葡萄酒。**Auselese** 是用比 **Spätlese** 更晚摘、糖分浓度更高的葡萄酿成，有时会有一部分葡萄因感染贵腐霉菌而让甜度变得更高，一般都酿成甜型。**Beerenauslese** 则大多由感染贵腐霉菌使葡萄里的糖分更浓缩的葡萄酿成，不仅甜度高，也有更浓郁的甜熟香气，只有在特殊的年份少量生产。**Trockenbeerenauslese** 则是甜度最高的等级，完全采用感染贵腐霉菌、水分蒸发萎缩而成的干葡萄酿成，甜度非常高，也非常稀有昂贵，口感浓厚甜润，香气浓郁奔放而且相当耐久，仅在非常特殊的年份才有生产。**Eiswein** 则是用留在葡萄树上直到因低于  $-7^{\circ}\text{C}$  的低温而结冻的葡萄所酿成的，由于葡萄中结冻的水分会留在葡萄渣中，所榨出的葡萄汁甜度和酸度都非常高，通常酿成浓甜多酸型的葡萄酒。

在德国，葡萄仅针对成熟度分级，葡萄园并没有像在法国一样进行正式官方的分级，但是，在过去的历史中已经形成许多特别著名的顶级葡萄园，例如摩泽尔区 **Wehlen** 村的 **Sonnenuhr**，在莱茵高区 **Kiedrich** 村的 **Gräfenberg** 等。在德国的葡萄酒法律中，**Einzellagen** 是产区标示的最小单位，指一块被法律所认可的葡萄园，全德国有 2 600 片 **Einzellagen**。几个邻近的村庄的所有 **Einzellagen** 也集成一个范围较大的 **Grosslagen**，区内所产的酒可以将产区内最著名的村庄名加到该 **Grosslagen** 的名称之前，常造成混淆。此外几个 **Grosslagen** 也将组成一个范围更大的 **Bereich**，是一个产区所分出来的副产区，有时也会以区内最著名的村庄命名，例如 **Bernkastel** 是摩泽尔中部广阔的 **Bereich** 名称，但也是这一区最知名的村庄名称。

**VDP** 是 **Verband Deutscher Prädikatsweingüter** 的缩写，是由近 200 家德国的精英酒庄所组成的组织。虽然 **VDP** 成员酒庄所有的葡萄园仅占全国的 3.5%，但是成员却集结了德国 13 个产区里几乎所有最著名的酒庄。**VDP** 对成员酒庄的要求比德国葡萄酒法律更严格规范并作定期的检验，成员酒庄可以在标签和瓶口封套上标示 **VDP** 的字样和标章，是高品质德国葡萄酒的重要象征。🍷

# 摩泽尔 (Mosel)

发源于法国孚日山脉的摩泽尔河流经卢森堡进入德国境内后，穿过一段以黑色板岩为主的岩层注入莱茵河。在这一段曲折蜿蜒的河道两岸，有着许多面向西南、东南甚至全然向南的向阳陡坡，在气候寒冷的德国西部形成了一个非常适合种植丽丝玲葡萄的自然环境，生产出绝无仅有的顶尖丽丝玲白葡萄酒，纯净的酒香中带着花香与矿石香气，有着少见的多酸、低酒精的均衡，精巧优雅中有着坚强的酸味支撑着相当耐久的架构。摩泽尔河和支流萨尔(Saar)和鲁沃(Ruwer)共同构成了一个不可错过的世界级白葡萄酒产区。

## 葡萄品种

摩泽尔产区有 1.1 万多公顷葡萄园，丽丝玲是最具代表性的品种，几乎所有河岸边最好的葡萄园都优先种植丽丝玲，酿成的白葡萄酒大多比南边的莱茵高区来得淡，但是却更高雅清爽，相当迷人。摩泽尔河谷的气候相当寒冷潮湿，对丽丝玲来说并不容易成熟，需要靠河谷的地形提供屏障的效果，加上河水提供反射的阳光，另外更需要向阳的陡峭坡地提供排水性佳又多阳光的条件，布满于河边坡地上的黑色板岩更是关键因素，不仅让酿成的葡萄酒常带有矿石香气，而且极佳的排水性以及具有吸热效果的蓝黑颜色，更可以让种植其上的丽丝玲得以达到足够的成熟度。不过，也因为坡度太陡，种植困难，相当耗费人力，使得种植成本非常高。最好的葡萄园一般位于山坡中段，可以避开高坡处的寒风以及低坡处常有的霜害。

即使如此，在摩泽尔区内丽丝玲的种植面积却只占全区的一半，产量甚至只有三分之一，原因在于区内的葡萄园有一大部分位居离河谷较远、比较容易种植、生产成本低廉的平原区，但因为气候寒冷，只能种植容易成熟的米勒-士高、Kerner 和 Elbling 等较易种植的品种，酿成风味平凡、产量大的廉价摩泽尔白葡萄酒，和河岸边的精致丽丝玲白葡萄酒有着极大的差距。

## 葡萄酒产区

由西南往东北流的摩泽尔河最下游的区段为下摩泽尔区(Untermosel)，这一部分多弯的河道在沿河两岸留下许多地形险恶的河阶地，虽有相当好的条件，不过因为比较偏北，酒



上：摩泽尔河在中段的 Traben 和 Trarbach 两城附近转绕 180 度的大弯，形成全面向南的葡萄园

中：过了 Berncastel 之后，摩泽尔中游的河道在 Münzlay 由东南转向西北流，葡萄园也转而面向东边和西边

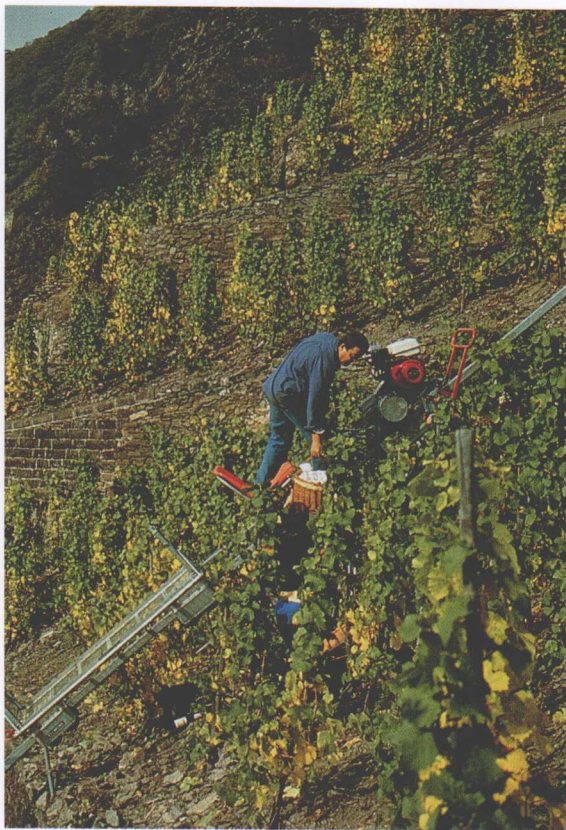
下：摩泽尔河下游的 Zell 区葡萄园与罗马古城 Beilstein



## 阿尔 (Ahr)

阿尔是德国最北边的葡萄酒产区之一，虽然气候寒冷，但自罗马时期以来，阿尔河谷却是出人意料地以出产红葡萄酒闻名。靠着河谷边陡峭山坡极佳的日照效果以及北边山脉的保护，提供黑皮诺成熟所需的阳光和热。虽然所产的红酒单宁、酒精度和红色素等都不是很重，但是却相当可口，常有迷人的樱桃香味，适合早喝，仅有少部分可以久存。除了黑皮诺，本地也有一个黑皮诺的古老变种 Frühburgunder，比较早熟且酸味低一点，喝起来较为可口。此外也种植一些 Portugieser 以及丽丝玲。

摩泽尔区的葡萄园非常陡峭，不仅全靠人工耕作，连行走其上都相当困难



的风格较为清淡，知名的酒村与酒庄较少，不及南边的中摩泽尔 (Mittelmosel) 闻名。从 Zell 镇往上游到 Trier 市之间的 65 千米河岸为中摩泽尔，这一区属于 Bereich Bernkastel，有九个 Grosslagen，是摩泽尔河最受瞩目的区域，河岸边布满了许多精彩的产酒村庄和知名的葡萄园。这一段的河道迂回曲折，有好几个 180 度的大回转，形成东西南北向都有的河阶坡地，陡峭的河边山坡有时高达 200 米，有些葡萄园甚至位于坡度近 80% 的坡地。区内的土质多为蓝黑色的板岩，排水性佳，而且吸热性好，并让酒中带一点烟熏香味。不过，这里的葡萄园面积也相当大，全区的四分之三都集中在这一区，除了顶级葡萄园，

许多平原区的葡萄园也包括在内。

本区知名的顶级葡萄园相当多，其中最经典的包括如 Erden 村，以甜熟充满热带水果香气闻名的 Prälät; Urzig 村生产更浓厚、常带香料香气葡萄酒的 Würzgarten; Wehlen 村风味优雅的 Sonnenuhr; Graach 村高雅耐久的 Domprobst; Bernkastel 镇多矿石香气与耐久的 Doktor; Brauneberg 村以产浓甜丰富的贵腐甜酒知名的 Juffer-Sonnenuhr; Piesport 村非常经典多矿石气味的 Goldtröpfchen 等葡萄园。

更上游的区域称为上摩泽尔 (Obermosel)，这一区段的气候更为潮湿寒冷，经常受春霜的危害，葡萄的成熟更为困难，丽丝玲非常酸瘦，种植 Elbling 较多。不过摩泽尔河在 Trier 市附近的两条支流，鲁沃河和萨尔河流域却是区内另一个精华区，这里的天气比中摩泽尔更为寒冷，酿成的酒更为细致精巧，也含有更多的酸味，不过却受到更多年份的影响，比较冷一点的年份，即使条件相当优异的葡萄园也不容易成熟。最好的葡萄园都位于河谷两侧南向或西南向的坡地。不同于中部地区以蓝黑色板岩为主，这里较多灰色板岩。因为葡萄生长季较长，采收较晚，产不少 Auslese 以上等级的酒，因为冬季来得早，Eiswein 颇为常见。两个河谷内的葡萄园面积不大，但名园不少，最著名的为萨尔区内 Wiltingen 村东面的 Scharzhofberg 以及村北的 Gottesfuss。在鲁沃区最著名的为 Mertesdorf 村的 Abtsberg 和 Eitelsbach 村的 Karthäuserhof。

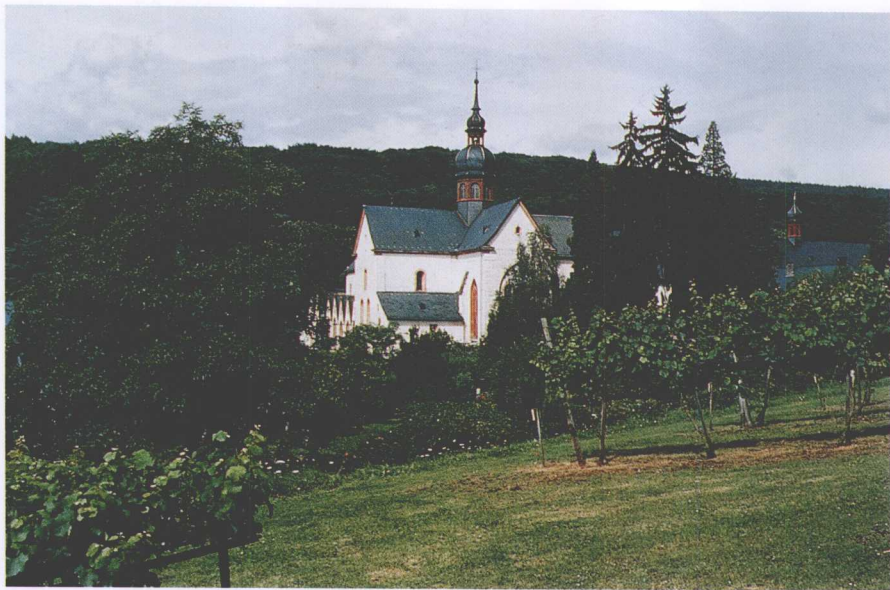




# 莱茵高 (Rheingau)

只有 3 200 公顷葡萄园的莱茵高产区，不仅和摩泽尔河齐名，而且也是德国葡萄园条件平均水准最高的产区。由南往北流的

莱茵河到了美因茨市 (Mainz) 附近遇到坚硬的岩层转而向西流 32 千米后，在 Rüdesheim 转而向北流。这一个小转折在莱茵河的北岸形成了莱茵高这一片有着非常优异自然条件的葡萄园。全然向南的山坡有着良好的日照与排水效果，北面的陶努斯山脉更阻挡了来自北方的冷空气，宽敞的莱茵河道给葡萄提供了更多反射的阳光。这许多因素让莱茵高虽然气候寒冷，却干燥多阳光，可以种植高达 80% 的丽丝玲，并且达到相当高的成熟度，跟摩泽尔的丽丝玲比起来，莱茵高的白葡萄酒有着更强劲、更饱满以及更多矿石的风格。更高的成熟度也让莱茵高得以生产高达 70% 的干型酒。



■ 国营酒庄 Kloster Eberbach 独家拥有的 12 世纪名园 Steinberg

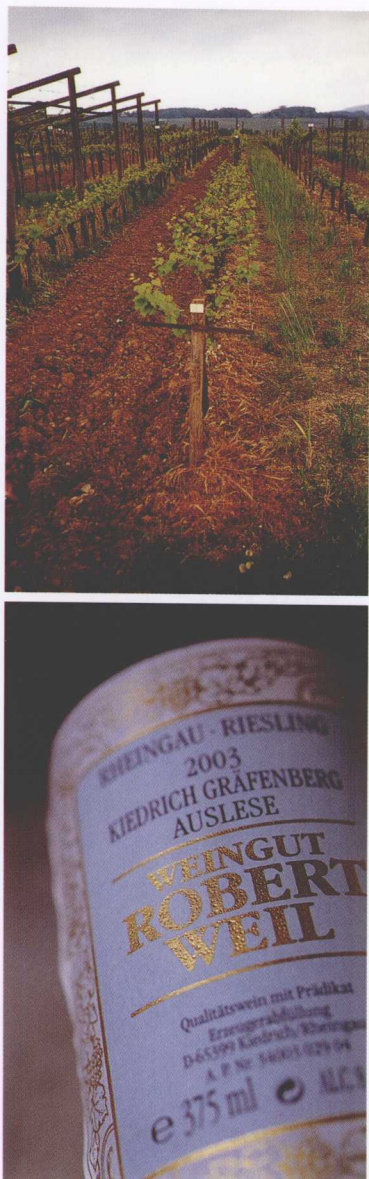
## 土质与葡萄

莱茵高的土质相当复杂，随高度的不同而有所差别，高坡处的土质比较多火成岩，多为硅质岩和板岩，丽丝玲很容易展露品种特性，特别均衡细致，尤其是在比较炎热的年份会有更好的表现。中坡处则比较多泥灰岩，而斜坡底部较平坦区域则主要以沉积土为主，石灰质土含量较高，主要以河泥混合砾石以及河沙，这一区的丽丝玲口感比较强劲，且常带香料味。一般而言，莱茵高的山坡并不是特别陡峭，只有在 Rüdesheim 西边的区域才有如摩泽尔河般的布满蓝黑色板岩的陡坡。

## 葡萄酒产区

在德国，莱茵高是一个历史相当久远、而且成名非常早的葡萄酒产区，区内有许多曾为贵族或教会所拥有的知名历史酒庄与葡萄园，如 Schloss Johannisberg、Schloss Vollrades、Schloss Reinhartshausen 以及国营酒厂 Kloster Eberbach 等，虽有不错的品质，但已经不再是德国最精英的酒庄。近年来德国的其他产区如摩泽尔河、普法尔茨和巴登等产区都有长足的





上：Geisenheim 村的实验葡萄园  
下：位于 Kiedrich 村的 Robert Weil 酒庄

进步，莱茵高也不再是唯一的德国顶级产区。

整个莱茵高产区全部归属于唯一的 Bereich: Johannisberg，一共分为 10 个 Grosslagen。知名的酒村与葡萄园相当多，各村之间所产葡萄酒的风味也有所不同。Hockheim 是莱茵高自东边开始的第一个村子，隔着 Wiesbaden 镇和莱茵高其他葡萄园分开来，地势比较平坦，接近河岸边，是莱茵高最早熟的地方，酒的风味也比较浓厚。过了 Wiesbaden 镇之后，莱茵高的葡萄园沿着陶努斯山坡连成一片。一开始在 Walluf 村与 Eltville 镇的葡萄园坡度比较平缓，较著名的葡萄园大多位于比较高坡处的 Rauenthal 和 Kiedrich 两村。在这一带葡萄的生长速度比较慢，有较多的板岩，丽丝玲比较晚熟，可酿成风格高雅、而且多香料香气的白葡萄酒。

往西的 Erbach 和 Hattenheim 这两个靠近河岸的村庄，以出产全莱茵高最丰厚的精致白葡萄酒而闻名全球，特别是 Erbach 村西边非常接近莱茵河岸的名园 Marcobrunn，富含泥灰质的土壤，生产兼具强劲口感和丰富香气的重量级丽丝玲白葡萄酒。Hattenheim 的知名葡萄园主要位于山坡高处，特别是由熙笃会在 12 世纪创立，现为国营酒厂独家所有的 Steinberg，出产均衡丰富且较紧密结实、多矿石香气的丽丝玲白葡萄酒。Steinberg 旁靠近山顶树林处则是 Kloster Eberbach 修道院，是国营酒厂的所在。

西邻的 Hallgarten 村位于较高坡处，有着全区海拔最高的葡萄园，不过，最著名的是村边的 Shönhell，这片富含泥灰岩的坡地可以生产出带有许多酸味、厚实强劲而且耐久的顶级丽丝玲。山下的 Oestrich 村所产的白葡萄酒则更为浓厚，但是较少细致的变化。往西边一点，知名的 Schloss Vollrad 位居 Winkel 村的高坡处，是村内最著名的葡萄园，所产葡萄酒常带有迷人的酸味与果味，均衡可口。

位居山坡中段的 Johannisberg 村因著名的城堡酒庄 Schloss Johannisberg 而闻名，并且成为莱茵高区 Bereich 的名称。村内的葡萄园坡度较陡，含有较多硅质土和黄土，丽丝玲的风格较多矿石香气，也较耐久。山下的 Geisenheim 村因德国最知名的葡萄酒研究中心而闻名，村北的 Rothenberg 葡萄园也相当有名，常酿成浓厚耐久风格的丽丝玲。

Rüdesheim 是莱茵高观光客拜访最多的小镇，山势在附近开始变得越来越陡峭，村子西边的葡萄园只能挤在布满蓝色板岩与黑色页岩的梯田上。丽丝玲在这里兼具强劲的结构和细致变化，同时有非常多的矿石气味，因为天气较为干燥，较少生产贵腐甜酒，而在多雨的年份有更好的表现。Berg Roseneck、Berg Rottland 和 Berg Schlossberg 是村内最著名的葡萄园。过了 Rüdesheim 之后，莱茵河转向北流，莱茵高的朝南山坡在 Assmannshaussen 村转而朝西。在莱茵高的这个极西边的尽头，却以出产黑皮诺红酒著名。多板岩且排水性好的 Höllenberg 是最著名的葡萄园，黑皮诺在这里除酿成较清淡的干型酒外，在特别的年份也可酿成晚摘型的甜红酒或是浓甜多香料味的 Eiswein。



# 莱茵黑森与普法尔茨 (Rheinhessen & Pfalz)



同样位于莱茵河西岸的莱茵黑森是德国最大的葡萄酒产区，有 2.6 万公顷葡萄园。莱茵黑森位于一片广阔和缓的台地上，南部的平原区种植许多米勒-土高和 Silvaner，生产大量清淡柔和顺口的简单白葡萄酒。即使如此，莱茵黑森却同时拥有相当精彩的葡萄园。

最精华的区域位于东边的莱茵河岸边，特别是在 Nierstein 与 Nackenheim 之间，沿着河岸的河阶地有着朝向东南的斜坡，不仅排水性佳，日照强，而且有极适合丽丝玲的红色沙质黏土，包括 Rothenberg、Brudersberg、Pettenthal 和 Hipping 等顶级葡萄园。这里产的白葡萄酒不仅香气丰富而且均衡丰厚，也许酸度稍低，但是非常接近顶级莱茵高的风格。北边纳赫河口的 Bingen 附近也有条件相当好的葡萄园，以 Scharlachberg 最为著名。

位于莱茵黑森南边的普法尔茨，地理环境与南邻的法国阿尔萨斯产区类似，西边的哈尔特山脉（Haardt）阻挡水汽，让普法尔茨经常晴空万里。跟阿尔萨斯一样，葡萄园位于离莱茵河稍远、哈尔特山脉的东面山坡与近山平原。普法尔茨有 2.4 万公顷葡萄园，仅次于莱茵黑森，也是一个生产大量廉价白葡萄酒的产区，因为天气较温和，丽丝玲在这里比较少见，只有 20%，除了种植许多米勒-土高外，也种植较多灰皮诺、格乌兹塔明那、白皮诺和 Silvaner 等品种，黑皮诺等黑葡萄也多达四分之一。

普法尔茨的精华区位于中北部，Bad Dürkheim 市所在的 Mittelhaardt 区是全德国最干燥的区域之一，同时也是普法尔茨种植丽丝玲最多的地方，而全普法尔茨最知名的酒村像 Ruppertsberg、Deidesheim、Forst 以及 Wachenheim 等村也都位于这里。因为气候条件特殊，生产的丽丝玲相当适合酿成干型酒，有相当高的水准，均衡强劲而且高雅，风味更加接近阿尔萨斯的风格。除了丽丝玲，普法尔茨南边的产区也种植属于皮诺家族的品种，可酿成干白葡萄酒，其中灰皮诺有相当好的表现，是德国的最佳产区之一。



左：普法尔茨有广大的葡萄园，是德国的葡萄酒仓  
右上：巴登区位于河阶上的葡萄园  
右下：德国圣母之乳的原产地，Worm 市的圣母院与葡萄园

## Liebfraumilch

Liebfraumilch（有圣母之乳的意思）是最常见的德国葡萄酒，这种酒精度低、带甜味的清淡白葡萄酒原本产自莱茵黑森区，Worm 城的 Liebfrauenkirche 教堂葡萄园，现在连法国、纳赫和莱茵高都可以生产，属简单顺口、QbA 等级的廉价葡萄酒。而光是在莱茵黑森所产的每四瓶酒，就有一瓶是 Liebfraumilch。

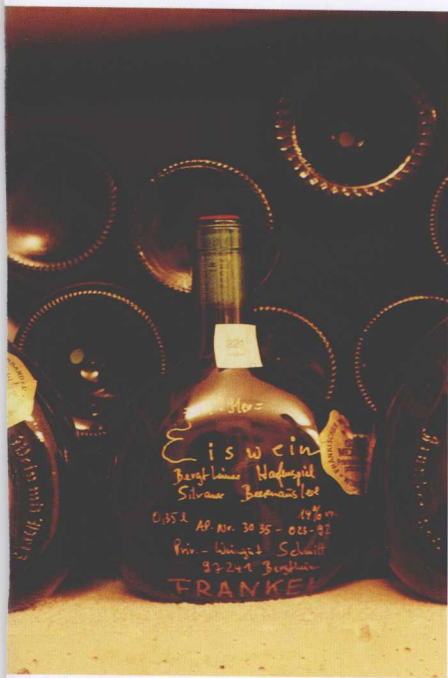
## 纳赫区

位于莱茵黑森西边的纳赫产区，虽然只有四分之一的葡萄是丽丝玲，但是这里的自然环境却让纳赫的白葡萄酒兼具了摩泽尔河的精巧与莱茵高的强劲。最精华区位于首府 Bad Kreuznach 市周围以及西边的纳赫河上游的区域。Bad Kreuznach 周围的葡萄园所生产的丽丝玲比较强劲丰厚，较接近莱茵高的风格，但含有更多果味；越往纳赫河上游板岩越多，生产接近摩泽尔河风格的精巧丽丝玲，果味中并带有高雅的矿石香气。





## 巴登与弗兰肯 (Baden & Franken)



■ 装在传统弗兰肯产区的大肚瓶冰酒

巴登区是德国最南部的产区，有 1.6 万公顷葡萄园，不过产区范围非常广阔，北面由邻近弗兰肯的 Tauberfranken 开始，一直延伸到瑞士边境 Bodensee 湖畔的产区，长达 200 多千米。不过最重要的产区集中在巴登-巴登市 (Baden-Baden) 以南，莱茵河东岸和黑森林间的面西山坡地上，占全区 80% 的葡萄园。莱茵河的对岸即是法国的阿尔萨斯产区，但巴登因为没有山脉屏障，水汽较多，比阿尔萨斯来得湿冷一点。但无论如何，巴登的气候比德国其他地区都来得温暖。

因为气候的关系，丽丝玲在巴登很难有好的表现，只占 9% 的面积，最重要的品种是黑皮诺，占了三分之一的面积，德国最精彩的红酒大部分来自这里。白葡萄酒虽以米勒-土高为主，但是白皮诺和灰皮诺 (Grauerburgunder) 也相当多，其中灰皮诺更是巴登表现最好的白葡萄品种，除了酿成丰厚型的干白葡萄酒，也可酿造相当精彩的贵腐型甜酒，甜型的灰皮诺通常称为 Ruländer。因为平均葡萄园面积相当小，酿酒合作社在巴登区扮演着重要的角色，生产区内四分之三的葡萄酒。巴登区是德国饮用葡萄酒最多的地方，本区出产的葡萄酒大多供应当地居民所需。

巴登区最知名的产区位于 Freiburg 市北边的 Kaiserstuhl 区。这里的环境非常特别，是一个死火山区，布满含有许多矿物质的火山灰，而且气候也特别温暖，黑皮诺可以酿成颜色深且浓厚的红酒，灰皮诺甚至丽丝玲也都有非常好的表现，可酿成多酒精的美味干白葡萄酒。

位置偏东的弗兰肯区有着更典型的大陆性气候，夏季非常炎热，但冬天却相当寒冷，由于气候的原因，弗兰肯的葡萄酒有着相当独特的风格，大部分的葡萄酒都不带甜分，酒精度较高。丽丝玲在这里的味道比较浓厚，但也常显得粗犷，不是特别优秀。米勒-土高种植面积最广，可酿成颇可口的干白葡萄酒，不过，最具代表性的却是 Silvaner，有别处少有的精彩表现，香气特别奔放浓郁，口感也比别处浓厚均衡。

弗兰肯区的范围大，但葡萄园只有 6 000 公顷，主要集中在 Maindreieck 区，区内的葡萄园大多位于乌兹堡市 (Würzburg) 附近的美因河两岸。城北石灰悬崖上的 Stein 是弗兰肯最著名的历史名园，以产带烟熏与矿石香气的耐久白葡萄酒闻名。

### 符腾堡 (Württemberg)

巴登区东边的符腾堡区更接近大陆性气候，冬寒夏热，跟巴登一样，四分之三的葡萄酒产自酿酒合作社。1.1 万公顷的葡萄园主要生产红酒，Trollinger 和 Müllerrebe (即法国香槟区的 Pinot Meunier) 是最主要的品种，生产清淡、柔和、少单宁、有时接近粉红酒的淡红酒。白葡萄酒仅占三分之一，以丽丝玲为主，也有一些米勒-土高和 Kerner，但大多为酸瘦清淡的干白葡萄酒类型。

## 第15章

瑞士  
(Suisse)

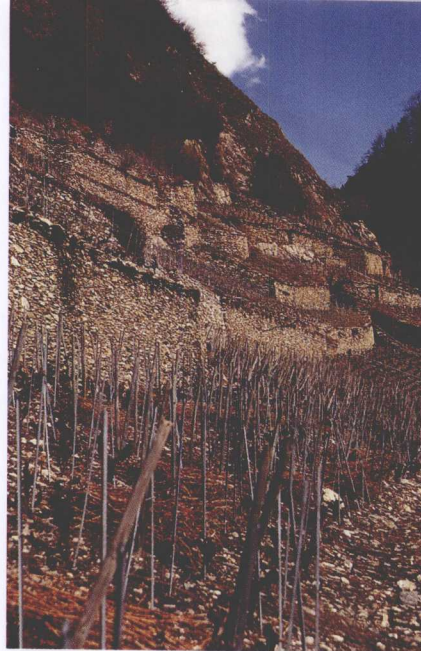
位处阿尔卑斯山区的瑞士虽然有寒冷的高地气候，但也因为高山的屏障营造了许多日照充足的河谷地形，在谷地边或湖岸边的向阳坡地上，依然可以生产出具有独特风味的高质量葡萄酒。瑞士全国有 1.5 万公顷葡萄园，其中 80% 的葡萄园位于瑞士西边的法语区内，不过，德语区和意大利语区内各州也几乎都产葡萄酒。一般而言，瑞士的葡萄酒价格昂贵，几乎很少外销，在海外市场上相当少见。主要用来酿成清淡干白葡萄酒的夏思拉，是瑞士最著名也最重要的品种，占总产量四分之一以上，但特有的地方传统品种也相当多，也越来越受重视。近年来，红酒的产量大幅增加，产量甚至已经超过白葡萄酒。

## 葡萄酒产区

瑞士法语区内的葡萄酒产区以位于罗讷河上游河谷的瓦莱州 (Valais) 最为重要，这个南北两边都为崇山峻岭所环绕的狭隘河谷，素有“瑞士的加州”之称，气候温和多阳光，夏季特别干热，葡萄园大多位居向阳陡坡上的梯田，葡萄有非常好的成熟度，可以酿成丰满可口的红、白葡萄酒。瓦莱州东边的 Vispertemenin 海拔 1 100 米，是全欧洲最高的葡萄园，因为有岩壁反射阳光以及自意大利吹来的焚风，让葡萄很容易就能达到足够的成熟度。

瓦莱州有三分之一的葡萄园种植夏思拉，生产称为 Fendant 的简单可口干白葡萄酒。不过马尔萨讷（当地称 Ermitage）、灰皮诺（当地叫 Malvoisie）以及希尔瓦那（当地称 Johannisberg）等品种也都颇常见，可酿成相当丰厚的白葡萄酒。本地的品种以 Petite Arvine 最特别，酸味强劲且浓厚，有时也可以酿成晚摘型的甜酒。瓦莱区的红酒则以黑皮诺混合加美品种酿成的清爽红酒 Dôle 为主，黑皮诺的比例必须超过一半以上。另外，当地品种则有具久存潜力的 Humagne 和 Cornalin，不过，近年来最受注意的是以西拉酿成的浓厚红酒。

位于日内瓦湖北岸的沃州 (Vaud) 是第二大产区，葡萄园位于湖畔面南的坡地上，坡度虽然比较和缓，但有来自日内瓦湖的太阳反光提高成熟度。80% 种植夏思拉，酿成当地称为 Dorin 的干白葡萄酒。沃州最东边靠近瓦莱州的地方称为 Chablais，这里的夏思拉有比较好的成熟度，以 Ajgle 和 Yvorne 两村最为著名。不过，全瑞士最著名的葡萄园位于沃州中部的

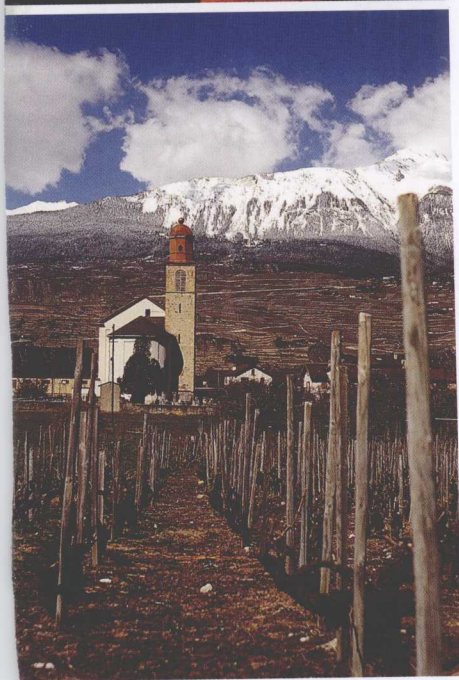
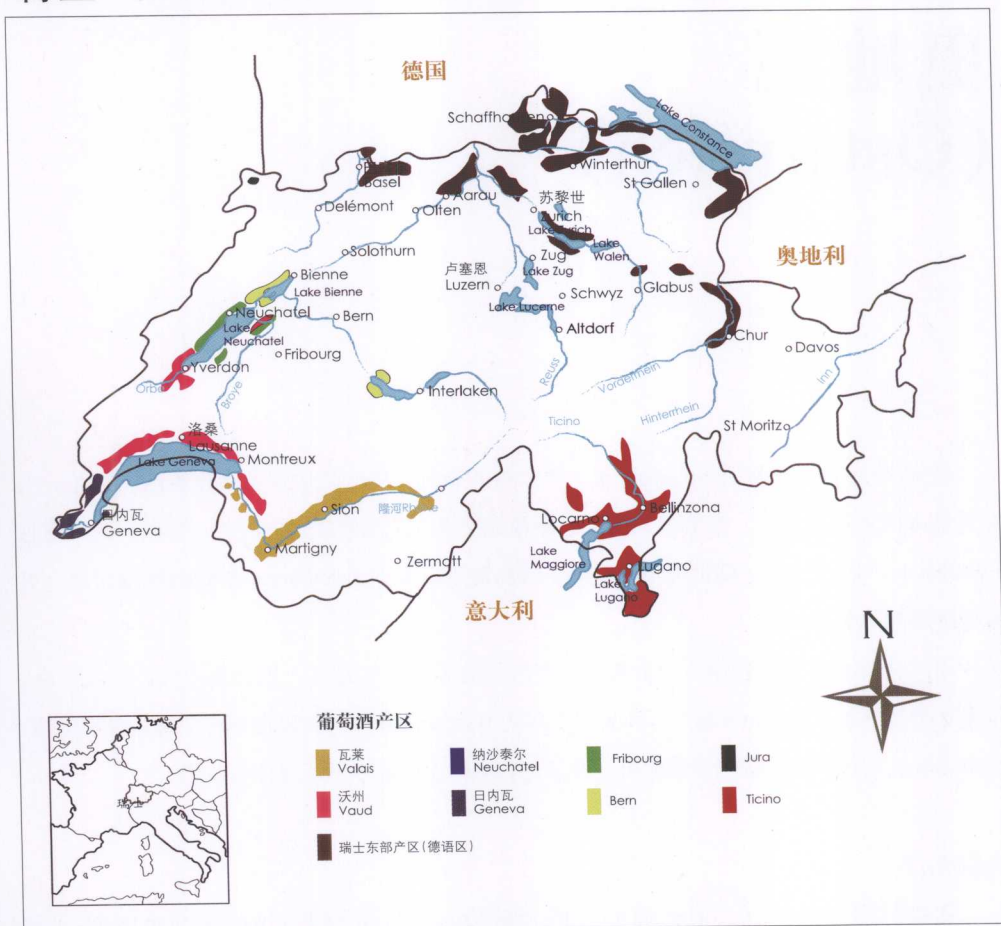


上：瓦莱州产区最佳的葡萄园大多位于面向南边的梯田上

下：陡坡上运送葡萄的轨道车



## 瑞士 (Suisse)



上：培养 Petit D'Arvine 的老旧木桶  
下：瓦莱州的 Sion 附近有较开阔的葡萄园。瓦莱是瑞士最重要的葡萄酒产区

Lavaux 区，以湖边的 Calamin 和 Dézaley 最著名，夏思拉在这里可以酿成多酸且带矿石与火药味的特别风味。法语区最西边的日内瓦州 (Genève) 是瑞士第三大产区，葡萄酒不如前两区来得精彩，主要还是生产夏思拉干白葡萄酒以及加美与黑皮诺酿造的淡红酒。

瑞士南边意大利语区的葡萄园主要集中在 Ticino 州，这里产的葡萄酒几乎全为红酒，而且大多以梅洛酿造，占了当地 85% 的葡萄园，另外，海拔较高的地方则主要种植黑皮诺，白葡萄酒相当少见。这里的梅洛红酒较为清淡，但是在良好的坡地也可以酿成接近波尔多水平的浓厚型梅洛。

位于西部法国边界附近的 Neuchâtel 以石灰质土质为主，跟隔邻法国的侏罗产区有一点类似。除了瑞士特别多的夏思拉以外，主要生产口味清淡的霞多丽白葡萄酒，以及由黑皮诺酿成的淡红酒与粉红酒。瑞士东部的德语区气候比法语区来得寒冷一点，葡萄的种植更艰难，产区比较分散，苏黎世州 (Zürich) 是最大的种植区。即使如此，德语区 70% 种植黑葡萄，以黑皮诺的表现最好，白葡萄以当地的 Completer 最为特别，酿成的白葡萄酒香浓多酸而且颇厚实。



## 第 16 章

# 奥地利 (Österreich)

经过 20 年的品质提升与制度改革,更严格的管制、更低的单位产量让奥地利成为一个非常迷人的葡萄酒产国,有着多元精彩的葡萄酒种类以及独特的地方特色,其中,瓦赫河谷(Wachau)产的丽丝玲、Grüner Veltliner 干白葡萄酒以及 Neusiedlersee 湖畔的贵腐甜酒,更是国际级的顶尖产区。

奥地利有 5 万公顷葡萄园,全部都位于气候温和的东部地区,因位处内陆,冬天寒冷,但夏季炎热干燥,东部的多瑙河谷和地势低平的 Burgenland 因受到来自匈牙利的热空气影响,最为温暖,越往西部上游气候越凉爽,过了瓦赫河谷之后就不再适合种植葡萄了。

## 分级制度

奥地利跟德国一样,葡萄酒分为四个等级,从最低的 Tafelwein 到 Landwein 再到 Qualitätswein,最高等级为 Prädikatswein,不过,在奥地利对每一等级的成熟度要求都比德国高,而且 Kabinett 只能属于 Qualitätswein 等级。此外,除了 Spätlese、Auselese、Beerenauslese(BA)、Eiswein 和 Trockenbeerenauslese(TBA)之外,奥地利还有一个甜度介于 BA 和 TBA 的 Ausbruch 等级,另外当地也生产麦秆酒 Strohwein,以风干葡萄酿成,甜度要求则跟 Eiswein 一样。

除了类似德国的分级系统,奥地利也新建立了类似法国的法定产区系统,称为 DAC(Districtus Austriae Controllatus)。必须是以特定品种酿造,生产特殊地方风味的葡萄酒产区才能成为 DAC 产区。目前仅有产 Grüner Veltliner 白葡萄酒的 Weinviertel 和产 Blaufränkisch 红酒的 Mittelburgenland 两个 DAC 产区。

## 葡萄品种

奥地利跟德国一样,也以生产单一葡萄酒品种的葡萄酒,而且也以白葡萄酒为主,Grüner Veltliner 是种植最广的品种,除了潮湿的 Steiermark,全国各产区都有种植,常酿成清爽可口、带着茴香与果香、甚至有点辛辣口感的干白葡萄酒。另外 Welschriesling 和米

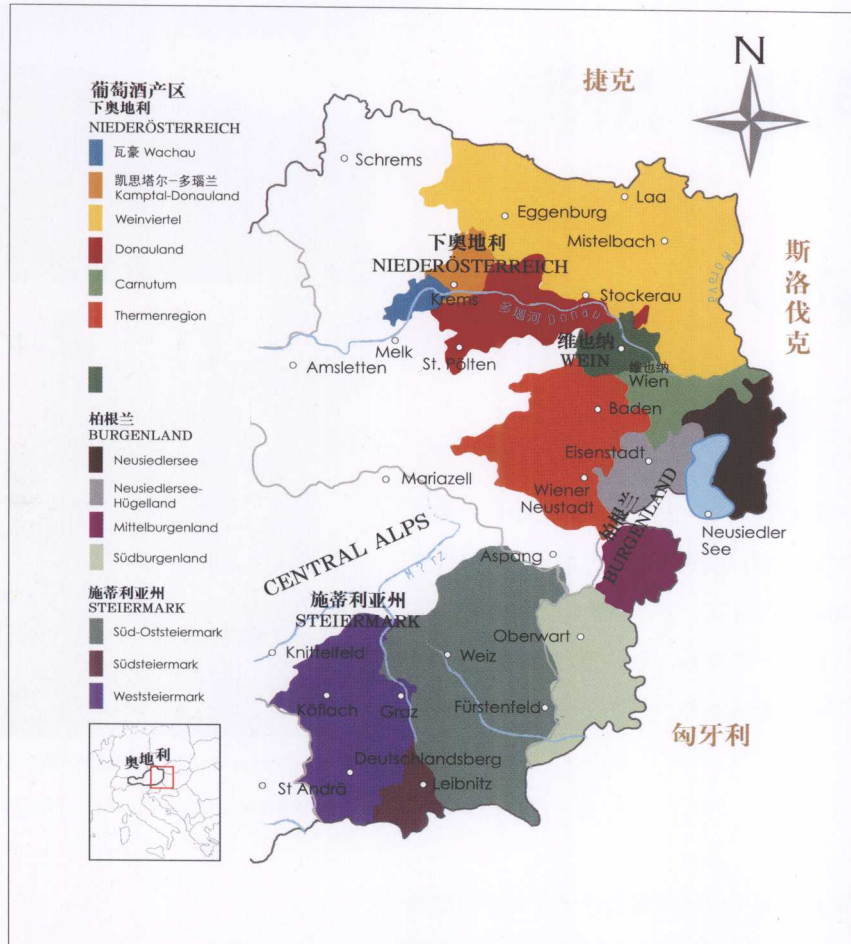


上: Blaufränkisch 是奥地利最重要的黑葡萄品种  
中: Neusiedlersee 湖仅 1 米深,潮湿的雾气让邻近湖畔的葡萄园成为全欧洲最容易生产贵腐甜酒的产区  
下: 维也纳郊区的葡萄园主要生产浅龄清淡的新酒 Heurige





## 奥地利 (Österreich)



勒-土高也相当多。至于丽丝玲只有在较西边的产区种植，南部的 Steiermark 则有白苏维翁和霞多丽。黑色品种方面则以奥地利特产的人工杂交品种 **Zweigelt** 以及原产于中欧的 **Blauer Portugieser** 和 **Blaufränkisch** 最为重要。

### 葡萄酒产区

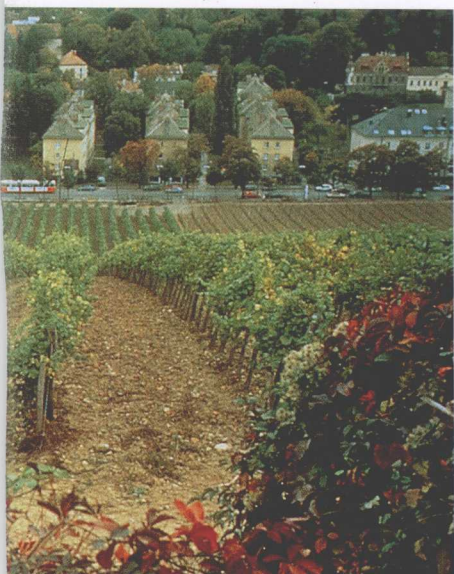
奥地利的葡萄园分属四个产区，以下奥地利 (Niederösterreich) 为最大产区，生产全国 60% 的葡萄酒。这个地区的地势平坦，土壤肥沃，有一半以上种植 **Grüner Veltliner**，生产清淡型的白葡萄酒。**Wachau** 产区位于下奥地利极西边的多瑙河畔，河北岸的向阳陡坡开垦为梯田，虽然只有 1 500 公顷，却是全奥地利最著名的葡萄酒产区，隔邻的 **Kremstal** 和 **Kamptal** 的环境也不错，也可酿出精彩的葡萄酒。**Wachau** 气候凉爽且昼夜温差大，葡萄成熟且保有酸味，低坡处主要种植 **Grüner Veltliner**，是全国最精彩的产区。比较凉爽的高坡处有许多片麻岩与花岗岩的土质，则种植丽丝玲，大

多酿成干白葡萄酒，接近阿尔萨斯的风格，是全球最佳的丽丝玲产区之一。除了少数贵腐甜酒外，本地的酒大多酿成干白葡萄酒，分为三个类型：**Steinfeder** 最为清淡，**Federspiel** 较浓一些，而 **Smaragd** 常有 13% 以上的酒精，较浓厚也比较耐久。

位于匈牙利边境的 **Burgenland** 是奥地利最佳的甜酒与红酒产区。北部的 **Neusiedlersee** 湖长 32 千米却仅 1 米深，湖水带来的潮湿雾气，让邻近湖畔的葡萄园每年都能生产香甜圆厚的贵腐甜酒。品种以 **Welschriesling** 最为常见，但在这里，几乎所有品种都可以酿成贵腐甜酒。**Illmitz** 和 **Rust** 是最著名的两个村子。离湖岸较远的地方以及 **Burgenland** 南部则出产较多的红酒，**Blaufränkisch** 是最重要的品种，较浓郁有潜力，**Zweigelt** 和 **St. Laurent** 则多酿成柔和可口的红酒。

南部靠近斯洛文尼亚的 **Steiermark** 产区位处山区，葡萄园分散在南面的向阳斜坡上，生产清淡、酸度高的干白葡萄酒，最著名的多为以白苏维翁、霞多丽或格乌兹塔明那等国际品种酿成的白葡萄酒。

首都维也纳的市郊也有一些葡萄园，虽然面积只有 700 公顷，但因已成观光胜地，所以相当著名。主要生产浅龄清淡的新酒 **Heurige**，大多卖到当地称为 **Heurigen** 的小酒馆，陪伴维也纳市民度过轻松愉快的夜晚。





## 第 17 章

# 东欧、巴尔干半岛、黑海与里海沿岸 (Southeast Europe)

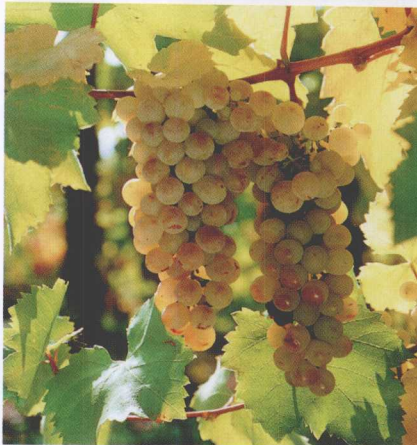
在东欧、巴尔干半岛、黑海与里海沿岸这一片广大的区域里，跟西欧一样有着许多葡萄酒产区，其中，匈牙利的多凯 (Tokaji) 在 18 世纪曾经是全欧洲最受推崇的产地，在罗马人将葡萄酒传遍欧洲各地之前，希腊是全欧洲唯一生产葡萄酒的地区，而高加索山区的乔治亚甚至是全世界葡萄酒的起源地，在 8 000 年前就已经开始生产葡萄酒。除了历史陈迹，越来越多的外来投资者与酿酒师的加入，让东欧除生产传统的葡萄酒之外，也开始生产许多国际风格的新式葡萄酒。

## 匈牙利 (Hungary)

在东欧产国中，匈牙利有着最完善的葡萄酒制度与最受关注的葡萄酒产区。匈牙利位居冬冷夏热的大陆性气候区，红酒颇有潜力，但是以生产白葡萄酒为主，多酸的 Furmint、圆润的 Hárslevelű 以及具有香料香气的 Kéknyelű 是最著名的原产白葡萄酒，不过当地种植的品种相当多，包括 Olaszrizling (即 Riesling Italico、Welschriesling)、霞多丽、白苏维翁和灰皮诺等许多外来品种，同时也有许多人工培育的杂交品种。黑葡萄品种也相当多，以 Kadarka、Kékfrankos (Blafränkisch)、Képoporto (Portugieser) 以及赤霞珠和梅洛等品种为主。

匈牙利多达 22 个葡萄酒产区，南部多瑙河左岸的平原是最大产区，占了全国一半的葡萄园，但质量不高。巴拉顿湖 (Balaton) 畔是匈牙利重要的白葡萄酒产区，以湖北面地势崎岖、多火成岩的 Badacsony 最具特色，特别是当地的 Kéknyelű 葡萄，可以酿成具浓厚香料味的独特白葡萄酒。红酒产区以气候最温暖的、位于南部的 Villány 产区最具潜力，生产以 Kékfrankos 为主的可口红酒。另外在东北边的 Eger 附近也出产以公牛血为名的 Egri-Bikavér 红酒，以 Kadarka 和 Kékfrankos 等品种酿造的粗犷红酒，曾经在西欧相当受欢迎。

无论如何，全匈牙利最著名的产区是位于东北部边境的 Tokajhegyalja 区，这里出产的多凯贵腐甜酒是全球最古老 (1650 年之前)，而且质量最优秀的贵腐甜酒之一，在 18 世纪曾经风靡欧洲各地的宫廷，被喻为葡萄酒中之王。当地因为有潮湿的夜晚和温暖的秋天，适合贵腐霉菌的生长。皮薄、晚熟且多酸的 Furmint 是最主要的品种，约占 70% 的



上：Tokajhegyalja 区出产全球最古老优秀的贵腐甜酒

下：晚熟多酸的 Furmint 葡萄非常适合用来酿造贵腐甜酒

### 以色列与黎巴嫩

地中海东岸的土耳其、塞浦路斯、黎巴嫩和以色列等地都是历史非常久远的葡萄酒产区，在 5 000 年前就开始生产葡萄酒。但现因伊斯兰教国家禁止喝酒，葡萄酒业较不发达。黎巴嫩因 Ch. Musar 酒庄酿造的高品质红酒而颇受关注。南部的以色列因葡萄酒为犹太教会仪式所需，葡萄酒较受关注，而且酿造时必须符合特定规定才能成为称为 Kosher 的教会用酒。因以色列天气炎热，葡萄多种植在海拔较高的区域，北部的 Galilee 产区最具潜力，大多采用国际知名的品种。



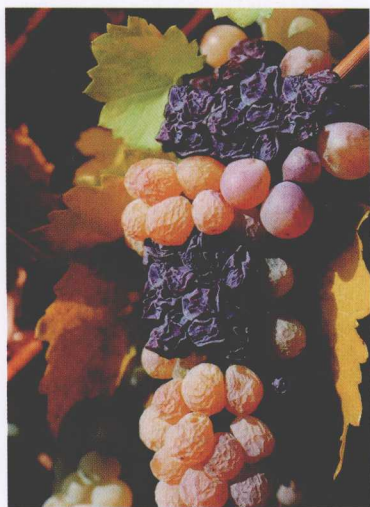
## 东欧、巴尔干半岛、黑海与里海沿岸 (Southeast Europe)



比例，再混合 20% 的 Hárslevelű 和一点 Muskotály(Muscat)，让风味更均衡丰富。

多凯甜酒的酿造比一般的贵腐甜酒复杂，因感染贵腐霉菌而干缩的贵腐葡萄称为 Aszú，通常从 10 月开始分多次采收，到了 11 月，最后剩下还没有感染贵腐霉菌的葡萄则一次采收完，酿成味道浓重的干白葡萄酒留做明年的基酒。贵腐葡萄采收时放在容量为 20 千克、称为 Putton 的木桶内，在等待酿造之前，因为压力会流出非常浓的葡萄汁，这些汁液收集起来称为 Eszencia，每升含有 800 克糖分，需要十多年的时间才能发酵成 5% 的酒精。贵腐葡萄则会经过搅碎，混合成黏稠的糊状物。之后以 20 千克（1 Putton）为单位放入 137 升的桶中，最少为三个，最多为六个 Puttonyos，然后加入去年留下的基酒至 137 升。号码越高表示添加贵腐葡萄的比例越高，酒的浓度和甜度也越高，而完全采用贵腐葡萄酿造不添加干白葡萄酒的称为 Aszú Eszencia。

橡木桶培养的时间也依 Puttonyos 的数



■ 因感染贵腐霉菌而干缩的 Furmint 葡萄

字加上 2 年计算，六个 Puttonyos 需要 8 年成熟才能上市。多凯的口感依不同的 Puttonyos 而不同，但浓郁甜润中常保有很多的酸味，有很好的均衡感。另外以未感染贵腐霉菌的葡萄所酿造的基酒也可以装瓶，称为 Szamorodni，不过，除了干型酒外，有时也会酿成半甜型酒。

### 捷克 (Czech)

捷克的葡萄园不多，酿酒水平不高，主要产区 Moravia 位于靠近奥地利与斯洛伐克的东南角，主要生产以米勒-土高和 Veltinské Zelené(Grüner Veltliner) 酿制而成的清淡干白葡萄酒。

### 斯洛伐克 (Slovakia)

葡萄酒产区主要位于南部邻近匈牙利的温暖区域，品种相当多，主要为奥地利与德国南部的品种，以生产干白葡萄酒为主，但也产一些奥地利品种酿成的红酒。在极东边与匈牙利的多凯区相邻，也生产相当类似的贵腐甜酒。

### 斯洛文尼亚 (Slovenia)

居于意、奥之间，斯洛文尼亚葡萄酒的风格都跟邻国有些类似，最大产区为西部海岸区的 Primorski，品种和风格都和意大利东北部的弗留利接近。东北边 Drava 河谷的 Podravje 区内多山，气候寒冷，风格较接近奥地利的葡萄酒，产清新爽口的白葡萄酒与冰酒以及 Trockenbeerenauslese 等贵腐甜酒，除了国际品种外，Olaszrizling 以及匈牙利的 Furmint 是主要品种。东南部的 Sava 河谷区以出产优质的白葡萄酒和清淡型的红酒著名，有不少当地特有的品种。

### 罗马尼亚 (Romania)

罗马尼亚是东欧最大的葡萄酒产国，有多达 20 万公顷葡萄园。除了黑海沿岸外，起伏多山，气候冬冷夏热。全国分为八个葡萄酒产区，北部山区气候比较寒冷，Transilvania 和 Moldova 两区以出产白葡萄酒为主。Moldova 区的 Cotnari 以贵腐甜酒闻名，是罗马尼亚最著名的产区。南部位于多瑙河平原的 Muntenia 和东部靠近黑海岸的 Dobrogea 则以产红酒为主。罗马尼亚种植许多国际品种，有相当多的赤霞珠，当地原产黑色葡萄品种包括口味清淡可口的 Fetească Negră 以及香浓味美的 Băbească Negră，白葡萄以 Fetească Albă 最特别，具有近似玫瑰香的浓香，但口感多酸均衡。罗马尼亚有类似德国的分级制度，DOC 等级约等同于德国的 QbA 或法国的 AOC，DOCG 则等同于 QmP。



### 保加利亚 (Bulgaria)

保加利亚有 10 万公顷葡萄园，种植相当多的国际品种，以出产粗犷浓郁的赤霞珠和梅洛闻名。和北邻的罗马尼亚相似，起伏多山，冬冷夏热，气候极端，但却相当适合种植葡萄，除了国际知名品种之外，当地的黑葡萄品种有颇具久存潜力的 Mavrud 和 Melnick，风格清淡的 Pamid 和 Gamza 等。全国分为五个区，南部的 Thracian 谷地主要生产赤霞珠和梅洛红酒，北部的多瑙河平原是最大的产区，生产全国三分之一的葡萄酒，除了国际品种，也生产可口的 Gamza。东北部较近黑海的山区因为气候比较凉爽，是最佳的白葡萄酒产区。西南部靠近希腊边境的 Struma 谷地生产以特有的 Melnick 葡萄酿成的浓郁红酒，色深多单宁，可耐久存。保加利亚葡萄酒分为四级，最高等级为 Controliran。

### 摩尔多瓦 (Moldova)

罗马尼亚东边的摩尔多瓦虽然面积不大，但却有 18 万公顷葡萄园，所产葡萄酒主要销往隔邻的乌克兰和俄罗斯。有非常多的国际品种，因邻近黑海，气候较温和，东南部的 Purcari 是最著名的产区，主产赤霞珠以及用原产自乔治亚的 Saperavi 所酿成的结实红酒。

### 乌克兰 (Ukraine)

因为气候的关系，乌克兰的葡萄园全部集中在黑海沿岸，除了邻近摩尔多瓦的产区之外，克里米亚 (Crimea) 自治区是乌克兰最精华的葡萄酒产区。位于黑海北岸的克里米亚半岛因有高山阻隔，在半岛南边有相当温暖而且多阳光的气候，不仅是避寒胜地，也非常适合生产葡萄酒，以产甜味高的酒精强化葡萄酒著名，生产类似玫瑰香甜酒、波特酒、雪莉酒和马德拉酒等甜酒。Massandra 是这里最著名的酒厂，存有年份早至 18 世纪的上百万瓶陈年老酒。

### 格鲁吉亚 (Georgia)

位居高加索山南侧的格鲁吉亚是葡萄酒的起源地，有非常多的葡萄品种，白葡萄以 Rkatsiteli 最重要，在黑海沿岸相当常见，黑葡萄以多单宁的 Saperavi 最著名。全国 70% 的葡萄酒产自东边的 Kakheti 区，以传统的方式酿造。葡萄放入陶土酒槽发酵泡皮三至四个月而成，口感粗犷，即使白葡萄酒也带有涩味。中部的 Racha-Lechikumi 气候潮湿，主要生产甜酒。

### 希腊 (Greece)

地中海东岸最重要的葡萄酒产国。希腊的纬度偏南，但因有海洋的调节，并

不会过于炎热。国内原产的葡萄品种有 300 多种，重要的白色品种有 Assyrtiko、Rhoditi 以及产自中部 Retsina 的主要品种 Savatiano，重要的红酒品种则有全希腊最佳红酒产区 Nemea 的 Agiorgitiko、颜色深但口感清淡的 Xynomavro，以及具久存潜力的 Limnio。

希腊半岛分为北部、中部以及 Peloponnese 三个部分。北部主要出产红酒，Naoussa 是主要产区，而多酸多单宁的 Xynomavro 为最常见的品种，可酿成耐久多香的迷人红酒。中部则主要生产白葡萄酒，带有松脂味的 Retsina 是希腊最著名的白葡萄酒，主要产自中部广阔的葡萄园，Retsina 在酿造时会添加松脂到酒中，因此带药水味。Retsina 是源自希腊时期装在陶瓶中的葡萄酒以松脂封瓶的传统。南部的 Peloponnese 以生产优质红酒的 Nemea 最为著名，以 Aghiorghitiko 品种酿成色深多香料味、口感厚实的红酒。位于 Peloponnese 北边的 Patras 原本主产加烈甜酒，现在则出产可口多酸的干白葡萄酒。爱琴海上的希腊岛屿也生产葡萄酒，克里特岛的产量最大，但 Santorin 岛生产以多酸的 Assyrtiko 酿成的白葡萄酒最著名。Samos 岛则产希腊最著名的玫瑰香甜酒。

希腊葡萄酒的分级和法国类似，但法定产区还分为专属甜酒的 OPE(Onomasía Proeléfseos Eleghoméni) 和专属干型酒的 OPAP(Onomasía Proeléfseos Anotéras Piótitos)。



## 第 18 章

# 美国 (United States)

历经数十年的快速发展，现今美国葡萄酒产量仅次于法国、意大利和西班牙这三个欧洲传统葡萄酒王国，成为新世界最重要的葡萄酒出产国。在葡萄酒风潮的带动下，美国也逐渐取代欧洲传统产国，成为全球最大的葡萄酒消费国。全美国几乎每一个州都生产葡萄酒，但是大部分的产量都不多，加州是北美最大的葡萄酒产区，全美超过 90% 的葡萄酒全都产自这个西部大州。而美国其他较具规模且值得关注的产区则只有西北部的华盛顿州 (Washington) 与俄勒冈州 (Oregon)，以及东岸的纽约州 (New York)。

## 酿酒的历史

北美的印第安人如 Seneca 族和 Cayuga 族等，在欧洲人到达之前就已经开始运用美洲种葡萄 *Vitis labrusca* 酿造葡萄酒。因为美洲种葡萄酿成的葡萄酒粗糙带狐骚味，风味欠佳，16 世纪来到美洲的欧洲人开始引进欧洲种葡萄种植酿酒。早期位于美洲东部的葡萄园因气候太潮湿以及根瘤蚜虫病的侵扰，不是非常成功，只有欧美杂交品种有差强人意的表现。随着西部的拓展，欧洲种葡萄在 18 世纪末才引进加州种植，并且有了杰出的表现。优越的自然环境以及 19 世纪中期的淘金热潮，加速了圣弗朗西斯科附近索诺玛郡葡萄酒业的发展，成为西岸的产酒中心。但是 1918 到 1933 年之间的禁酒令时期，让已经发展起来的加州葡萄酒业瞬间消失，这一个严重的打击让全美各地的葡萄酒生产一直到 20 世纪 60 年代之后才又开始快速地蓬勃发展起来，以加州为中心，成为全球最重要的葡萄酒产国之一。

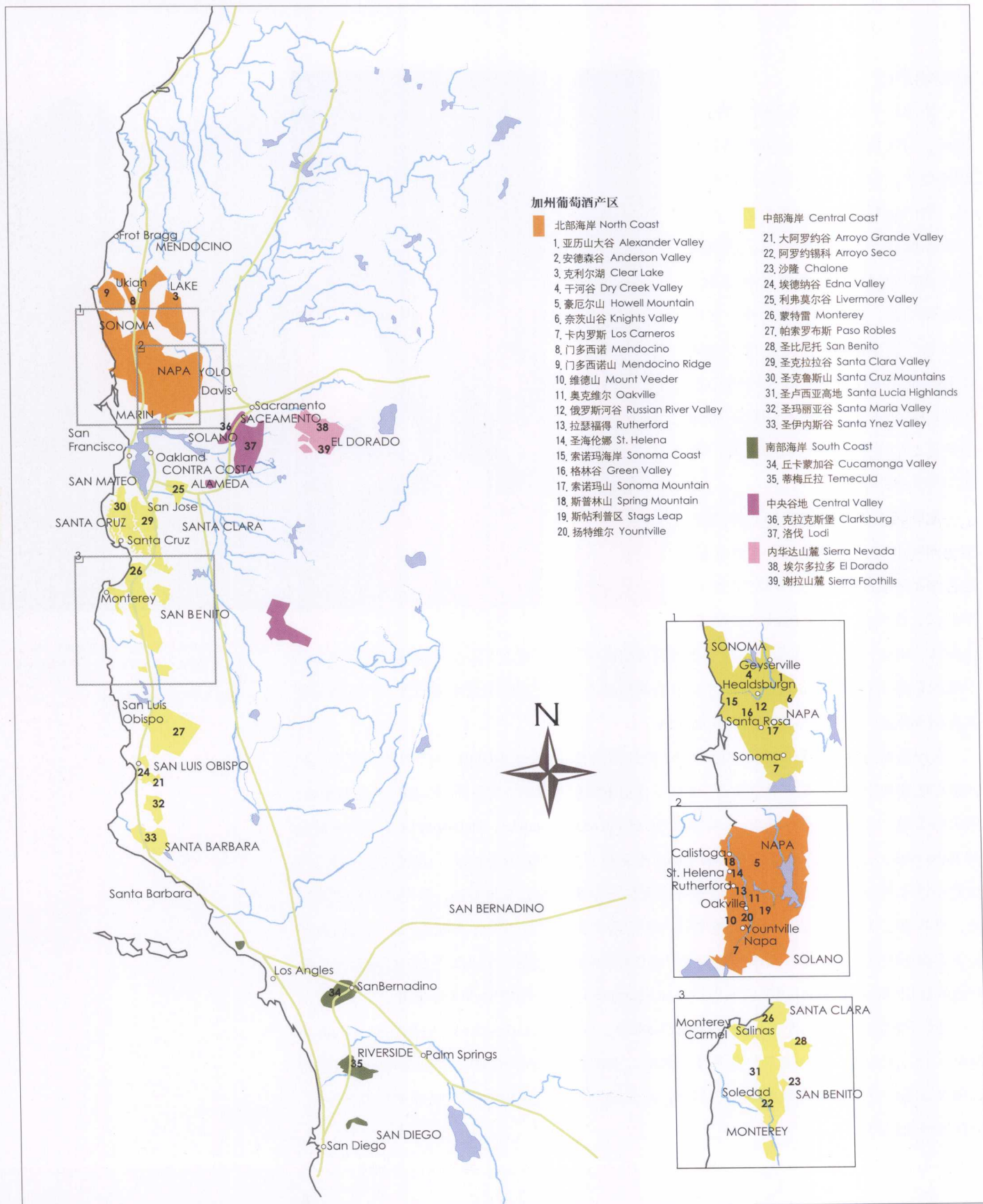
自 1978 年起，负责管理葡萄酒业的美国酒精、烟草和枪炮管理局 (BATF) 建立了 AVA 葡萄种植区制度 (Approved Viticultural Area)，目前已经核准通过 100 多个 AVA 产区，其中有一半位于加州，而且数目在逐年增加当中。标上 AVA 产区名称的葡萄酒必须采用 85% 来自该区的葡萄酿成。AVA 仅就葡萄的来源作规范，和法国 AOC 法定产区的规定并不相同，而且有许多 AVA 只是以行政区为界，并非全部依据地理环境划分。AVA 虽然不是品质的保证，但是有许多范围较小且有特殊自然条件的 AVA，其所出产的葡萄酒也具有独特的风味和特色，同样具有参考价值。



上：仙粉黛是美国加州最具代表性的红酒  
下：以出产顶级赤霞珠红酒闻名全球的纳帕谷



## 加州 (California)



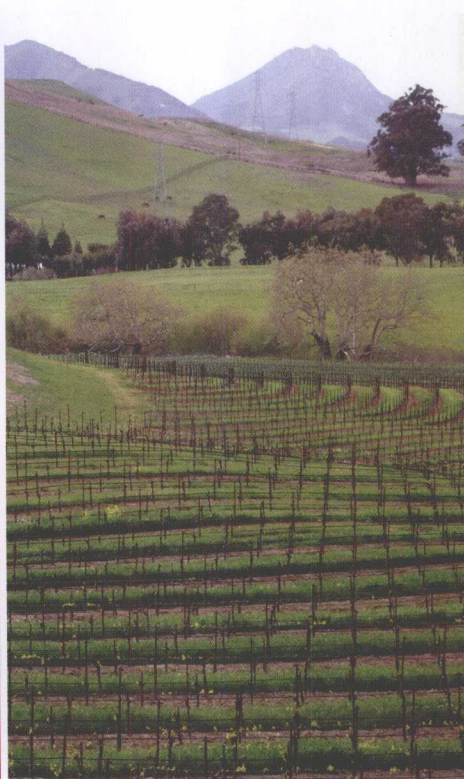
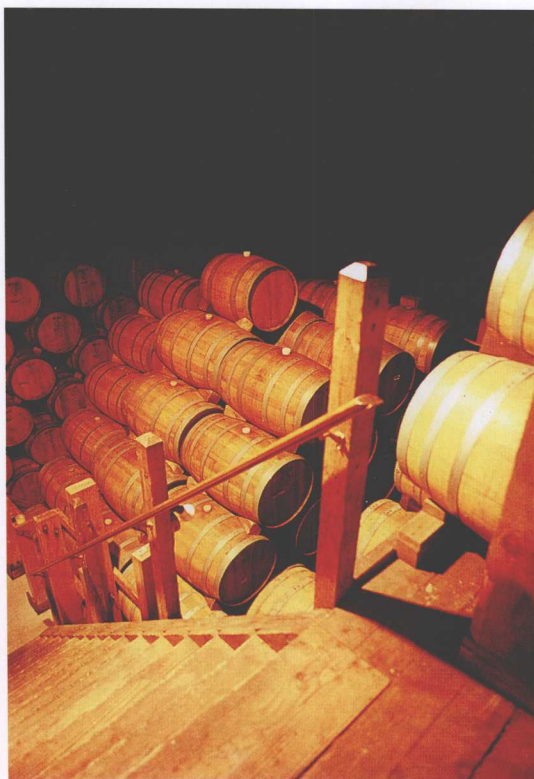
## 葡萄酒产区

加州几乎等于是美国葡萄酒的代名词，自各地引进的各式葡萄品种与酿酒技术，配合加州多变的地形和气候，生产出非常多样的葡萄酒，而其中以赤霞珠为主酿成的红酒，以及浓厚多酒精的仙粉黛红酒是最具代表性的加州酒款。除了产量多之外，加州的知名产区也最多，特别是位于北海岸 (North Coast) 的纳帕谷和索诺玛谷等地，都已经名列全球最顶级的葡萄酒产区。有关加州葡萄酒的部分，将在下页专章介绍。

美国西北部的俄勒冈州和华盛顿州也同样非常适合葡萄酒的生产，俄勒冈州的葡萄园大多位于西部邻近海岸地区，产量虽小，但是因为自然条件独特，以生产黑皮诺红酒闻名。华盛顿的种植面积较大，有近 2 万公顷葡萄园，大多位于干燥的东部内陆地带，以生产波尔多类型的葡萄酒为主。这两州不仅发展迅速，而且也生产具有相当特色的葡萄酒，将在后页专章介绍。

东岸是美国葡萄酒业发迹较早的地方，纽约州的长岛 (Long Island) 在 17 世纪中期就已经开始种植葡萄酿酒。但是因为气候过于寒冷，使得葡萄较难成熟，欧洲种的品种虽然逐渐增加，但仍居少数。采用的品种以属美洲种葡萄酒的 Concord、Catawba、Delaware 以及欧美杂交品种 Baco Noir、维达尔 (Vidal) 和 Seyval Blanc 等品种为主，酒的风格粗犷，品质较难提升，一直到晚近才有较多的发展与进步，但葡萄园面积与重要性仍远不及西部。东岸的气候寒冷潮湿，唯有靠近大西洋或五大湖区的葡萄园有来自海洋或湖水的调节，比较温和，葡萄园大多位于近海岸或近湖的区域。东岸的葡萄酒产区以纽约州最为重要，有 1.2 万多公顷葡萄园，但附近的宾州 (Pennsylvania) 以及密歇根州 (Michigan) 等也都有 4000 多公顷葡萄园。

纽约州的主要产区位于五指湖 (Finger Lakes)、伊利湖 (Lake Erie)、哈得孙河 (Hudson River) 以及长岛，其中以长岛的酿酒水准最高，全部种植欧洲种葡萄。位于安大略湖南边的五指湖区是纽约州葡萄酒业的重心，但寒冷的大陆性气候让这里除了少数耐寒的丽丝玲外，主要种植美洲种葡萄。



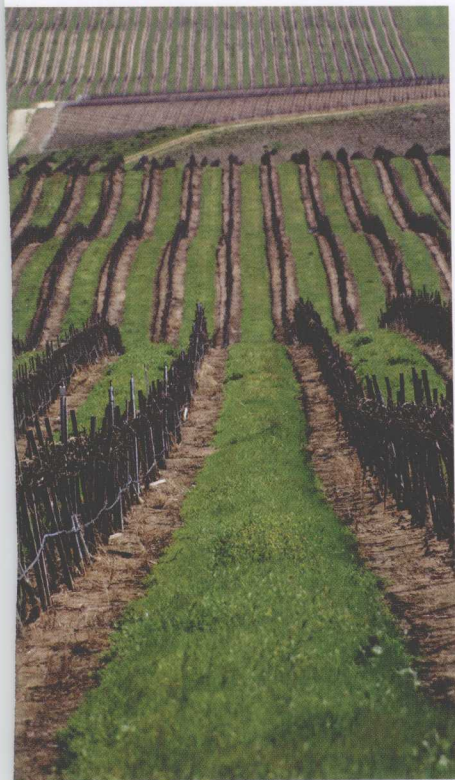
左：圣克鲁斯山是寒冷且多石灰岩的地区，Ridge酒庄在这里酿造全加州最高雅耐久的 Montebello 红酒

右：中部海岸气候凉爽的伊登谷





# 加州 (California)



加州蒙特雷产区的 San Bernabe 葡萄园是全世界最广阔的单一葡萄园

幅员辽阔的加州土地上，有广达 32 万公顷的葡萄园，是欧洲大陆以外全球最宽广的葡萄酒产区。加州南北长达 1 255 千米，东西宽仅 320 千米，但是因为太平洋沿岸有来自阿拉斯加的寒冷洋流经过，让加州的气候从东部到西部有着戏剧性的巨大变化，南北的差距反而没有那么明显。寒凉的海岸湿润蓊郁，但因为山脉阻隔洋流带来的冷空气，到了内陆却已是干枯荒凉的炙热沙漠，影响加州葡萄酒风格最最重要的关键，正在离海的远近与海岸山脉山势的高低，以及是否有开向海洋的河谷或海湾。而加州最好的葡萄园，全都位于离海岸有点距离、但又不太远的地带。

充满阳光的加州有着近似地中海式的温暖干燥气候，但加上海洋的影响，让加州不仅能生产南方甜熟风格的葡萄酒，即使是来自寒冷气候的葡萄品种，也一样能在此找到条件相宜的葡萄园，并且让加州得以生产出种类多样、同时又具有绝佳品质的葡萄酒。如果没有海洋的调节，加州的顶级葡萄酒可能因为天气过热而无法保有葡萄酒优雅细致的风味。

在加州，一家酒庄的葡萄园常常动辄数百甚至数千公顷，但现在也出现了许多仅数公顷的小型酒庄，全加州的酒厂总数已经多达 1 100 家。知名的产区不再局限于纳帕谷与索诺玛谷，而是延伸到中部海岸与圣弗朗西斯科湾区，最精彩的葡萄品种也不仅限于赤霞珠、梅洛与霞多丽，仙粉黛、西拉与黑皮诺等品种也越来越受到重视，而出产的葡萄酒从两美元一瓶的日常廉价酒一路攀升到每瓶 500 美元的稀有逸品酒款。加州葡萄酒现在已经不能再一语道尽，而成为繁华多变、惊奇处处的葡萄酒乐园。

## 葡萄品种

加州大部分的葡萄酒都是单一葡萄品种，尽量保留品种原有的特性，并且清楚地标有品种的名字，是选择加州酒最重要的参考信息。而大部分的酒厂也都会同时出产一系列不同品种的葡萄酒。不同于东岸，加州的酿酒葡萄几乎全都采用欧洲种葡萄，而且葡萄品种非常多，几乎包含了全球各地的主要品种，虽然许多品种的种植面积还相当有限。原产于法国勃艮第的霞多丽是目前加州最重要的葡萄品种，来自波尔多的赤霞珠则占第二位，同是来自波尔多





■ 中部海岸的 Santa Rita Hill 产区盛产非常多酸均衡的黑皮诺红酒

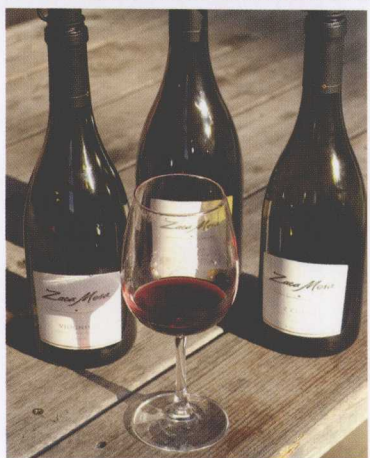
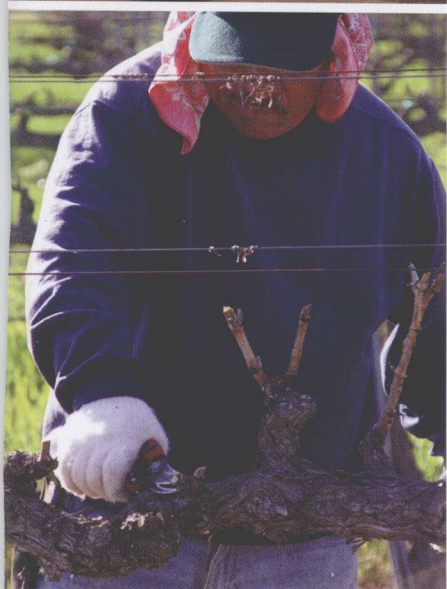
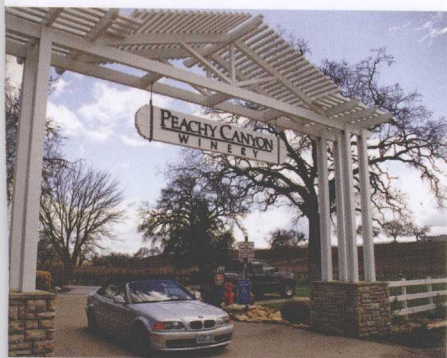
的梅洛在加州随处可见，而波尔多的白苏维翁在加州也有 5 000 多公顷的葡萄园。

加州最具代表性的品种是仙粉黛，面积高达 2 万公顷，虽然大多酿成带甜味的粉红酒白仙粉黛 (White Zinfandel)，但也常酿成高酒精浓度的浓重红酒。来自法国罗纳河区的品种包括黑葡萄西拉、歌海娜和幕尔伟德，以及白葡萄维欧尼、胡珊和马尔萨讷等品种也越来越受重视，特别是西拉的种植面积不断扩增。19 世纪自罗纳河区传入的小西拉 (Petite Sirah)，是西拉和 Peloursin 的混种 Durif，在法国虽已很少见，但却在加州因为生产风格粗犷浓厚的红酒而日渐受到重视。意大利的品种以桑娇维塞最为重要，另外也有不少巴伯拉和内比奥罗。勃艮第的黑皮诺虽然对环境非常挑剔，但是在加州近海岸的凉爽气候区种植越来越多，已经成为加州的主要品种之一。

### 葡萄酒产区

加州的葡萄酒产区主要分为五大区，分别为北海岸、中部海岸 (Central Coast)、加州南部 (Southern California)、中央山谷 (Central Valley) 和内华达山区 (Sierra Nevada)。其中以北海岸





上：帕索罗布士产区以产仙粉黛红酒闻名的 Peachy Canyon 酒庄

中：来自墨西哥的移民在为西拉进行剪枝工作。

下：中部海岸最南端的圣伊内斯谷东部生产西拉和维欧尼等罗纳河风味的葡萄酒

最为著名，生产品质相当优异的葡萄酒，中部海岸近年来也越来越受到重视，中央山谷区则是美国的葡萄酒仓，生产大量的平价葡萄酒。这五个区域各有特色，其中还分出许多精彩的分区，有更独特的自然环境与葡萄酒风格。

### 北海岸 (North Coast)

圣弗朗西斯科以北的北海岸是加州酒业的精华区，包括莱克 (Lake)、门多西诺 (Mendocino)、那帕和索诺玛四个郡，所生产的葡萄酒都可以称为 North Coast，是加州相当常见的 AVA。特别是那帕和索诺玛两郡内，顶级的酒厂到处林立，是加州最负盛名的产区，将在后页专章介绍。门多西诺郡的葡萄酒产区主要位于南部，区内现在已经有八个 AVA 产区，以门多西诺最常见，因为地形的变化，东西两边气候的差别非常明显，西部的安德森谷 (Anderson Valley) 因为直通太平洋岸，夏季午后经常有湿冷的海雾弥漫，气候凉爽，适合种植适宜寒冷天气生长的黑皮诺、丽丝玲、格乌兹塔明那与霞多丽，除了优雅多酸的红、白葡萄酒，也生产爽口的气泡酒。在安德森谷西南部山区的 Mendocino Ridge，在海拔 400 米的山区因为不受海雾影响，生产精彩的老藤仙粉黛红酒。其他六个 AVA 都位于内陆的南北向河谷内，气候炎热，主要生产丰满圆熟的红酒。东部莱克郡更深处内陆，只有 1 000 多公顷葡萄园，虽有 Clear Lake AVA，但多混入 North Coast。

### 中部海岸 (Central Coast)

中部海岸产区由圣弗朗西斯科湾区 (San Francisco Bay) 南部一直往南延伸到圣巴巴拉郡 (Santa Barbara) 的圣伊内斯谷 (Santa Ynez Valley) 为止，南北跨越九个郡。在圣弗朗西斯科湾区附近的产区因为郊区市镇与硅谷的快速发展，葡萄园正日渐减少。湾区的所有葡萄园都属于圣弗朗西斯科湾区 AVA，但也有其他范围较小的产区，其中最著名的是圣克鲁斯山 (Santa Cruz Mountains) AVA，位居硅谷边的高寒山区，虽然葡萄园相当稀少，但因 Ridge 酒庄所出产的优雅赤霞珠红酒而闻名。湾区东面的利弗莫尔谷 (Livermore Valley) AVA 有条件不错的砾石地，生产白苏维翁等可口的酒款。利弗莫尔谷北边的 Contra Costa 郡内因为保留了幕尔伟德老树、生产地中海风味的浓厚红酒而受到关注。圣克拉拉谷 (Santa Clara Valley) 则位于硅谷南边，生产粗犷简单的葡萄酒。

不同于湾区多小型酒庄且历史久远，蒙特雷 (Monterey) 郡内的广阔葡萄园，却是新近 30 多年内兴起的。蒙特雷 1.6 万多公顷葡萄园主要集中在 Salina 河谷，这个长达 138 千米、由东南往西北开向太平洋的河谷，是加州海岸区最大的葡萄酒产地。来自太平洋的寒冷强风经常沿着河谷吹进内陆，气候较为寒冷，但是降雨量小，多阳光，需要靠人工灌溉，适合霞多丽、黑皮诺和西拉等品种，生产有着爽口酸味的葡萄酒。下游的地区比较凉爽，以出产白葡萄酒为主，红酒产区则多位于上游，但赤霞珠仍较难成熟。

蒙特雷郡内有八个 AVA，其中除了面积广阔的蒙特雷、San Lucas、San Bernabe 和



Hames Valley 之外，也有一些小型的 AVA 产区，具有独特的自然环境。Carmel Valley 因为山脉阻隔寒冷海雾，气候温暖，是蒙特雷郡少数以赤霞珠闻名的产区，有相当优雅的风格；Arroyo Seco 位于 Salina 支流谷地内，以霞多丽和丽丝玲闻名；Chalone 有许多石灰岩，来自勃艮第的黑皮诺与霞多丽表现最佳；而海拔较高的 Santa Lucia Highlands，则以西拉、霞多丽和黑皮诺最具潜力。

蒙特雷郡东北面的圣贝尼托 (San Benito) 内也有相当多的葡萄园，地形多起伏，气候也较温暖，赤霞珠和仙粉黛等都可成熟，已经有六个 AVA，以中北部靠近蒙特雷郡的 Mount Harlan 和 Cinega Valley 最著名。

蒙特雷南边的圣路易斯-奥比斯波郡 (San Luis Obispo) 虽然并不是特别著名，但是郡内的两个主要产区埃德纳谷 (Edna Valley) 和帕索罗布斯，却都是近年来加州最受瞩目的两个产区。这两区虽同属一个郡，但风格却相差甚远。位于北部的帕索罗布斯位于 Salina 河谷的上游，和北边的蒙特雷产区相邻，最早以出产散发甜熟果味、口感圆熟、带着巧克力般丝绒质地的赤霞珠红酒而成名。因为是全加州昼夜温差最大的葡萄酒产区，葡萄酒的香气浓郁，颜色深黑，口感厚实却柔和少涩味。

因为离海远近与地形的关系，帕索罗布斯明显地分为东西两区，大略以 101 号公路为界，东边的地形平坦广阔，气候干燥炎热，大型的酒厂大多集中在这一区，以产浓厚红酒为主，赤霞珠、西拉、仙粉黛和小西拉在这里都有很好的表现。帕索罗布斯的西部多山，气候温和凉爽，也较潮湿，布满加州少见的石灰岩层，葡萄园较分散且小酒庄林立，以西拉为主的罗讷河风格红酒以及仙粉黛红酒都有绝佳的表现，比东边的红酒来得均衡且有更多的细节变化。

位于南部的埃德纳谷和隔邻的 Arroyo Grande Valley 两个产区因为离海近，而且位于直接开向太平洋的河谷，气候非常凉爽，和南邻的圣玛丽亚谷 (Santa Maria Valley) 相当类似，也是以种植霞多丽与黑皮诺为主，葡萄酒均衡多酸且果味充沛，另外西拉的表现也相当具有潜力，拥有优雅强劲的风格。

加州的海岸线在圣巴巴拉郡突然转成东西向，海岸山脉跟着转向，形成了东西向的河谷，让太平洋的寒冷海雾毫无阻碍地直接吹进谷地，即使圣巴巴拉位处加州北、中海岸的最南方，但仍是全加州最凉爽的葡萄酒产区。郡内的产区历史都不长，20 世纪 70 年代才开始发展，但却已经是加州重要的明星产区，主要分为三处，各有独立的 AVA。其中面积最大的是北部的圣玛丽亚谷，这里的谷地开阔，夏季的午后冷雾长驱直入，让炎热的天气顿时有如寒冬，在这个寒冷且温差大、生长季也特长的地区，非常适合霞多丽葡萄的生长，可以酿成多酸多变、口感均衡，并有着奔放果香的霞多丽白葡萄酒。这里的黑皮诺在采用品质较佳的无性繁殖系之后，也开始有相当好的表现，另外罗讷河区的品种如西拉等也相当具有潜力。

南邻的圣伊内斯谷气候比较温暖，因为东西部的气候相差很多，区内气候变化多端，葡萄品种非常多元，东边最炎热的区域种植较多以赤霞珠为主的波尔多品种，而罗讷河区的品种则如西拉和维欧尼等，不论红、白葡萄酒都有相当精彩的表现，另外这里的白苏维翁果香



上：圣巴巴拉郡内的黑皮诺名园 Sanford & Benedict Vineyard

下：在圣弗朗西斯科湾区附近的利弗莫尔谷





上: Ridge 酒庄舍弃法国橡木, 全部采用美国白橡木桶培养葡萄酒

下: 帕索罗布斯的西部因为受到寒流的影响, 气候比较凉爽, 可以酿造风味比较细致的仙粉黛

浓且均衡多酸, 也相当精彩。西部靠近海岸的地区因为谷地直接开向太平洋岸, 有特别寒凉的气候, 另外独立成为 Santa Rita Hills AVA。因属河谷地形, 葡萄园分散且多位于含黏土或石灰质的山坡上, 有许多颇具野心的新兴小酒庄, 生产非常具有特色的黑皮诺红酒, 已经逐渐成为北美最佳的黑皮诺产区之一; 因为气候寒冷, 霞多丽的表现也相当精彩, 比圣玛利亚产的霞多丽多带一些矿石香气与更强劲的酸味。

圣巴巴拉以南, 葡萄酒产区已经不再多见, 只有非常零星的分布, 但仍有几个 AVA 产区, 其中南海洋 (South Coast) 包含了加州南部的所有 AVA 产区。虽然洛杉矶附近在 19 世纪曾经生产相当多的葡萄酒, 但是现在大多已经消失。洛杉矶东南部的 Cucamonga Valley 生产一些仙粉黛老藤红酒, Temecula 则主要生产浓重的霞多丽白葡萄酒。

### 内陆产区

位处内陆的中央谷地是加州最广阔的葡萄酒产区, 有 7 万公顷葡萄园, 大多位于谷地北边的圣华金谷 (San Joaquin Valley)。在这一片平坦而且非常酷热的干燥平原上, 只要加以灌溉, 葡萄就非常容易生长, 但因成熟速度太快, 很难有好的品质。这里大多是大规模工业化管理的葡萄园, 产量相当大, 主要生产简单平价的普通葡萄酒, 这里最大的 E & J Gallo 酒厂, 年产高达 9 亿瓶葡萄酒, 几乎占了大半的产量。

深入内陆的圣巴勃罗湾 (San Pablo Bay) 沿着 Suisun Bay 为中央谷地的北部带来了一些海洋的调节, 特别是在 Lodi 和 Clarksburg 两个产区附近, 有较凉爽的气候环境, 除了让 Clarksburg 曾经得以白诗南白葡萄酒闻名外, 较长的生长季也让 Lodi 产区得以生产出浓厚雄壮、但仍能维持均衡的浓厚红酒。仙粉黛、小西拉和赤霞珠等品种都有不错的水准。

中央谷地北段往东边靠近内华达山脉的谢拉山麓, 是加州极东边的葡萄酒产区, 虽然仅有 2 000 公顷, 但因为出产相当精彩的仙粉黛老藤红酒而受到特别关注。葡萄园主要位于 El Dorado 和 Amador 两个县内 400 米以上的高海拔地区, 以火山灰与花岗岩组成的土质, 让此处的仙粉黛显得更狂野坚涩。





## 索诺玛郡 (Sonoma County)

介于纳帕谷和太平洋沿岸之间的索诺玛郡，地形和气候更加多变。许多条件殊异的自然环境使其生产出全加州种类和风格最多元的葡萄酒。索诺玛谷地虽然也生产跟纳帕谷一样精彩的赤霞珠红酒，但是区内更多生产全加州最精彩的仙粉黛和黑皮诺红酒。不同于纳帕谷几乎只有葡萄一种单一作物，索诺玛同时也以酪农业和生鲜蔬果闻名，有着比那帕谷更迷人、也更贴近自然与真实的加州北海岸风情。

### 葡萄酒产区

索诺玛郡内有1万多公顷葡萄园，因为环境变化多，分属于13个AVA产区。除了属于North Coast AVA的一部分外，索诺玛最南部也和隔邻的那帕郡一起共有卡内罗斯(Los Coneros)AVA产区。深入内陆的圣巴勃罗湾为索诺玛与纳帕谷带来水汽与海洋的影响，由南往北吹的海风也让这两个谷地的最南端因为太靠近海湾而过于寒冷，几乎无法种植葡萄；越往北边，离湾区越远，海风越微弱，气候也越来越温暖。卡内罗斯的地形非常平坦，含有许多黏土，主要的葡萄园位于北部稍温暖一点的地方，有3600公顷葡萄园，主要种植黑皮诺和霞多丽等较

适合凉爽气候的品种，赤霞珠在这里完全无法正常成熟，而梅洛和西拉却有不错的表现，较谷地北边来得多酸也较为细瘦优雅。除了盛产多酸的黑皮诺与霞多丽，卡内罗斯也是加州重要的气泡酒产区。

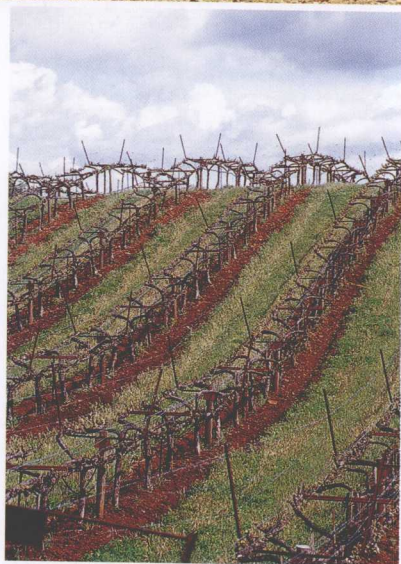
往北真正进入索诺玛谷之后，气候变得较为温暖。跟纳帕谷比起来，索诺玛谷比较狭小，也略为寒冷一点，赤霞珠、仙粉黛和霞多丽是最重要的品种，在更温暖的谷地北边，赤霞珠有相当丰厚的表现，但仍保有均衡与优雅，是加州最精彩的产区之一。索诺玛谷西边的山区也有一些葡萄园，属于Sonoma Mountain AVA，生产较坚挺多涩的赤霞珠。

索诺玛谷的北边连接着亚历山大谷(Alexander Valley)，葡萄园主要集中于较凉爽的南部，是郡内最大的AVA，因为偏处内陆，是索诺玛郡内最炎热的区域，赤霞珠是区内最重要的品种，此外仙粉黛与来自法国罗纳河区的品种也颇适合这里的环境。亚历山大谷南边有一个面



上：因产气泡酒和黑皮诺闻名的卡内罗斯  
下：Cline酒庄位于卡内罗斯离圣保罗湾只有5000米的寒冷区域





上：索诺玛郡北部的干河谷区  
下：采用有机种植的 Benziger 酒庄位于地形多变的 Sonoma Mountain 区

积较小的奈茨山谷 (Knights Valley)AVA, 是往纳帕谷的过渡地带, 白天炎热、昼夜温差大, 也是主产浓厚风格的赤霞珠。

亚历山大谷西边为干河谷 AVA, 这里的谷地比较狭窄, 地形起伏较大, 有较多葡萄园位于山坡, 也有比较多的小型酒庄, 面积仅 2 400 公顷。因为环境与历史因素, 干河谷的葡萄品种相当多元, 除了加州所有主流品种外, 也种有许多意大利品种, 在众多品种中最著名也最具代表性的是仙粉黛, 在干河谷区内仍保有许多老藤, 其中有些甚至超过百年, 生产加州少见、强劲且精致的仙粉黛红酒。干河谷南端因为受到俄罗斯河 (Russian River) 的影响, 比较凉爽, 也产一些白葡萄酒。

穿过门多西诺郡和亚历山大谷的俄罗斯河, 在索诺玛谷北边蜿蜒穿过山区, 最后注入太平洋。湿冷的海雾沿着河谷吹入内陆, 不仅让索诺玛谷北部的炎热气候得到调节, 也带来了一些雨水, 并且让俄罗斯河谷 AVA 因为特别寒冷的气候而成为绝佳的黑皮诺产区。这里的谷地大多堆积着砾石地, 但多变弯曲的河谷营造了许多不同条件的小气候, 河谷内的黑皮诺也因此有了多变的风格和细微变化, 是加州最精彩的黑皮诺产区之一。除了黑皮诺, 霞多丽也有很好的表现, 此外凉爽气候也生产独特的仙粉黛, 柔和而精巧, 这里的格乌兹塔明那也同样有

少见的细致风格。俄罗斯河产区的南边有气候更加严寒的 Green Valley AVA, 生产多酸的霞多丽与气泡酒。

索诺玛北部的几个 AVA 也组成另一个综合性的 AVA, 称为 Northern Sonoma, 不过因为范围太大, 变化太多, 没有太多明显特性。Sonoma Coast 也是另一个面积广阔的 AVA, 精华区在索诺玛面向太平洋的海岸区, 这里因为气候过于寒冷, 过去很少种植葡萄, 现在这片多山的海岸区葡萄园大多位于 300 米以上的山坡之上, 避开湿冷的海雾且有充沛的阳光。黑皮诺和霞多丽是主要品种, 其中黑皮诺有相当突出的表现, 充沛的果味中带着强劲的酸味。





## 纳帕谷 (Napa Valley)

纳帕谷是加州最著名也是最受推崇的葡萄酒产区，即使加州有越来越多的新兴产区，但成名最早的纳帕谷依旧是加州首席葡萄酒产区。跟大部分加州产区一样，纳帕谷也种植许多葡萄品种，但是最精彩、最经典的，是以赤霞珠为主所酿成的红酒，不仅是美国顶级葡萄酒的代表，而且也成为全球顶级酒中的重要经典。

### 地形与气候

纳帕谷南北长 50 千米，东西仅宽 3~8 千米，分布着 1.6 万公顷葡萄园和 200 多家酒厂。窄小的纳帕谷有着变化多元的自然环境。南北狭长的谷地，东有瓦恰山脉 (Vaca)，西有马雅卡马斯山脉 (Mayacamas) 包围，北边更有圣海伦娜山 (Mt. St. Helena)，将纳帕包围成半封闭的谷地，仅有南边开向与太平洋相连的圣巴勃罗湾。谷地里蒸发上升的气流，将海湾里受寒冷洋流影响的冷空气由南往北引入谷地，在纳帕谷最南边，气候寒凉到无法种植葡萄，越往北边受到冷空气的影响越小，气候也越炎热干燥，到了盆地北端的卡利斯托加 (Calistoga) 已经是炙热之地，短短的距离却有着极度激烈的气候变化。这样的特殊环境，让那帕各地所生产的卡本内红酒出现了各自独特的风格，使得酿酒师们有更多的选择，以调配出最精彩完美的佳酿。

### 葡萄酒产区

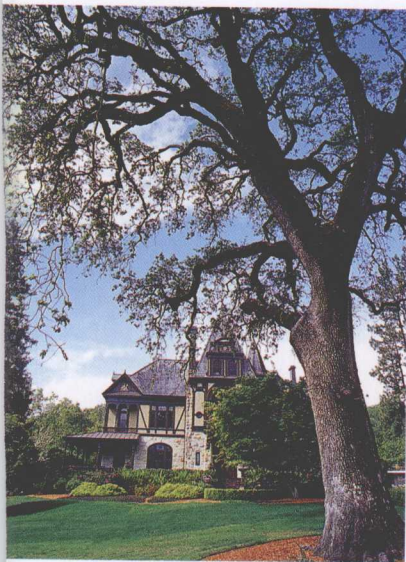
纳帕最南边的卡内罗斯因为过于寒冷，是纳帕少数以白葡萄和黑皮诺闻名的地区。往北到纳帕市北郊的奥克诺区 (Oak Knoll) 才开始可以种植赤霞珠，酿成的红酒大多是柔和顺口的风格。再往北到扬特维尔村 (Yountville) 才真正进入纳帕谷的精华区，因为稍冷一点，风格较不丰盈饱满，是偏高瘦的个性。扬特维尔东面的谷地边为鹿跳区 (Stag's Leap)，位处近山缓坡上，在火山岩层上堆积着砾石与红色的火山沉积土。这里气候干燥，日照充足，偶有南风带来冷空气。在这样的环境下，赤霞珠表现出柔美与服贴的丰厚口感，并且保有爽口的酸味和丰沛的果味，是纳帕谷地最著名的精华地段之一。

纳帕谷中段的奥克维尔 (Oakville) 与拉瑟福德 (Rutherford) 是最精华产区，知名的酒庄林立于此。这里的天气更炎热，昼夜温差大。出产的赤霞珠红酒不仅最为均衡，而且有全纳帕最强劲的红酒风格，有较佳的耐久潜力，同时又有丰沛的果味及薄荷草香。特别是较靠近谷地西边的部分，有一个 6 英里长的带状区域，这片河积土壤的条件特佳，贫瘠而且排水性好，非常适合赤霞珠的种植，称为 Rutherford Bench。产自这一带的酒经常带有特殊的矿石香气，



奥克维尔镇的 Opus One 酒庄





左：圣海伦娜镇上的老牌酒庄 Beringer

右：Niebaum-Coppola 酒庄产的 Rubicon 红酒是最能表现 Rutherford Dust 风味的纳帕谷红酒

称为 Rutherford Dust。

到了位置更北边的圣海伦娜镇 (St. Helena)，谷地变得越来越窄，生产的赤霞珠红酒更为丰满圆厚，特别是谷地东边气候最为干热，除了生产甜熟的赤霞珠，仙粉黛也有不错的水准。接近谷地西边的葡萄园风格比较严肃一点，有比较结实的口感。纳帕谷极北的卡利斯托加三面环山，因为深处内陆，气候更为炎热，夏季是全纳帕最热的时候，不过这里的冬季也更为严寒，所以使赤霞珠发芽比别的地方晚，但因夏季炎热，成熟的速度可以很快赶上，生长的季节比谷地其他地方短，酿成的红酒肥美甜熟，酒精浓度高。除了赤霞珠，也生产圆熟丰满且相当强劲的仙粉黛。

纳帕谷除了地势平缓的谷地之外，谷边的山区也非常适合种植葡萄，除了排水性佳外，因为海拔较高，常可避

开谷地里的雾气，葡萄可接收更多阳光。山区夜晚的温度比较高，因海拔关系，白天温度又较为凉爽，使得昼夜温差小，生产风格不同于谷地的葡萄酒。因为水土保持与环境保护的缘故，纳帕山区虽然有许多条件优秀的区域，但仅有少部分可以开垦为葡萄园。谷地周边的山区条件各有不同，让纳帕的葡萄酒风格更加丰富多变。

纳帕谷东北侧的豪厄尔山 (Howell Mountain)，在 19 世纪就已经以出产顶级葡萄酒闻名，是纳帕的历史产区。豪厄尔山属火山地形，介于 500 ~ 600 米高的山区，葡萄园的土质大多是由混合着红色黏土的火山灰所构成。这里产的赤霞珠红酒风格偏高瘦，比较多的细节变化，除了果味，还多些矿石与香料香气，但同时却又有较狂野的紧涩单宁。位居山上的大多是小规模的酒庄，是纳帕小量高价酒的发源地。

纳帕东面的山坡离海较远，气候干燥，植被较稀疏，多裸露的岩石，到了西面的马雅卡马斯山脉，水汽比较多，到处长满蓊郁的林木，由北往南分为戴蒙德山 (Diamond Mountain)、斯普林山 (Spring Mountain) 和维德山 (Mt. Veeder)。戴蒙德山隔着谷地和豪厄尔山相望，因为山势较低，来自太平洋的水汽可以直达，气候比较湿润。土质以火山灰为主，但更多变，所生产的红酒除了有坚实严肃的结构外，还有特殊的矿石香气。斯普林山由圣海伦娜镇爬升到将近 700 米高的山上，大部分的葡萄园都位于陡峭的山坡或梯田上，天气较凉爽，采收较晚。斯普林山并不完全仅专精于卡本内，白葡萄酒和西拉也有很好的表现。如同其他山区，这里的卡本内也同样涩味较重，比较粗犷狂野。维德山位于谷地南边、纳帕市的西侧，不同于山脚下的葡萄园很难让卡本内葡萄成熟，山上却能生产出圆熟的卡本内红酒来，但比起其他山区稍微柔和一点，更平易近人。



# 西北部 (Northwest)

美国西北部的葡萄酒产区主要集中在华盛顿州和俄勒冈州内。因为纬度较高，西北部比加州的气候来得寒冷，但是炎热的长夏却还是能提供足够的阳光和温度使葡萄成熟，不过，无论是俄勒冈或华盛顿州产的葡萄酒都含有较高的酸味。Cascade 山脉由北而南，将西北区分成东西两个截然不同的气候区。南边俄勒冈州的葡萄园主要位于山脉的西边，但是在北边的华盛顿州大部分的葡萄园却是位于山脉的东边。

## 俄勒冈州 (Oregon)

俄勒冈州的葡萄园面积不大，只有 5000 多公顷，不到华盛顿州的一半；区内大部分为小型的酒庄，主要生产精致高品质的葡萄酒，不同于华盛顿州，较少大量生产的商业化酒款。州内的葡萄园集中在 Cascade 山脉西边河谷附近的山坡，和太平洋之间虽然还隔着海岸山脉，因山势不高且时有开口，受来自海洋的影响较多，气候温和多雨，比北边华盛顿州的葡萄园来得寒冷潮湿，非常适合种植喜好凉爽气候的黑皮诺，是该州种植最广的葡萄，曾被认为是除勃艮第之外的最佳黑皮诺产区。除了黑皮诺，也产均衡多酸的霞多丽，另外也种有相当多的灰皮诺，风格介于清淡的意大利北部与浓厚的阿尔萨斯之间。丽丝玲和格乌兹塔明那也有相当好的表现。黑葡萄除了黑皮诺外，有越来越多的加美，常可酿成较法国博若莱更加浓厚的风格。梅洛和赤霞珠反而较为少见。

州内北部邻近首府波特兰市 (Portland) 的 Willamette Valley 是最著名也最重要的产区，自 1965 年开始种植黑皮诺以来，现在已经占了一半的葡萄园。Willamette 河由南往北流经谷地，在波特兰市注入哥伦比亚河 (Columbia River)。葡萄园大多位于朝东的左岸山坡以及波特兰市西边的丘陵地。谷地中部的 Red Hill 有非常适合黑皮诺生长的红色火山黏土地，是谷地的精华区，另外在 Eola Hills 也有相当好的种植条件。整体而言，Willamette Valley 的黑皮诺红酒比勃艮第的红酒来得柔和早熟一些，较可口圆润，也较多果香，不过仍比加州海岸区的黑皮诺来得内敛多变，而且也有久存的潜力。

Willamette Valley 南部还有 Umpqua Valley 以及 Rogue River 两个产区，因位置偏南，有



位于西雅图近郊、华盛顿最大的酒庄 Château Ste. Michelle





上：Willamette Valley 区里的 Ponzi 酒庄。

下：气候干燥的亚基马河谷生产口味浓厚的红酒，颇为耐放。

较温和的气候，特别是在 Rogue River，气候干热，是州内少数可以种植晚熟的赤霞珠的地方。

### 华盛顿州 (Washington)

在华盛顿州，Cascade 山脉的西边寒冷潮湿不适合种植葡萄，而且人口密集，葡萄园相当少见，只有西雅图附近的 Puget Sound 区域有一些种植米勒-土高等耐寒品种的葡萄园，但仅有数百公顷。Cascade 东边因为山地阻隔了来自太平洋的水气，形成非常干燥广阔的半沙漠区，拥有超过 1 万公顷的广阔葡萄园。不过因为过于干燥，葡萄的种植仰赖人工灌溉，葡萄园多位于河流两岸以方便取得水源，严酷的冬季低温也常冻死葡萄，葡萄园必须位于较避寒的向南坡地。华盛顿的葡萄园大部分位于沙质地上，很少出现根瘤蚜虫病的问题，葡萄树大多直接种植不嫁接砧木。

夏热冬寒的极端气候以及早晚两极的巨大温差，让这里出产的红葡萄酒有相当浓厚的表现，颜色深、香气奔放、口感厚重、成熟度高，完全不同于俄勒冈州的优雅风味，不过却大多比加州来得多酸与均衡。在这样的气候下，华盛顿州的葡萄品种主要来自波尔多的赤霞珠和梅洛为主，另外西拉的种植也越来越重要。白葡萄以霞多丽最多，但丽丝玲却有相当好的表现，无论酿成干型或甜酒都有不错的水准。

华盛顿州是美国仅次于加州的第二大葡萄酒产地，葡萄园广阔且多大型酒厂，葡萄园主要分属于哥伦比亚河谷 (Columbia Valley)、亚基马河谷 (Yakima Valley) 和哇啦哇啦谷 (Walla Walla Valley) 三个区。其中哥伦比亚河谷的范围最大，几乎涵盖全区，甚至包括了一部分的俄勒冈州，但大多是工业化生产的大型葡萄园，酒厂并不多。亚基马河谷 AVA 内反而聚集了最多的酒厂，这个位于亚基马河谷地内的葡萄酒产区，是华盛顿州历史最悠久的产地。干燥的谷地是全美昼夜温差最大的产区，加上冬寒夏热的环境，让这里的葡萄酒常有非常深的颜色，而且有很强的酸味，也颇耐放。4 000 多公顷葡萄园大多位于朝东南的山坡上。谷地内虽然种植许多霞多丽，但是表现最好的却是红酒，除了赤霞珠外，梅洛更加出色，酒的颜色深黑而口感丰厚，但也保有大量的圆熟单宁，并且有均衡的酸味。西拉的种植也越来越多，也有类似的风格和水准。也有一些来自奥地利的 Braufränkisch，主要用来生产柔和可口的简单红酒。谷地东部的红山区 (Red Mountain) 则以赤霞珠闻名，已经成为独立的 AVA。

东南部横跨华盛顿与俄勒冈两州的 Walla Walla Valley AVA 葡萄园的面积不多，有许多小酒庄，是相当著名的产区，因为降雨量较多，不需灌溉即可种植葡萄，除了霞多丽白葡萄酒，红酒一样也以赤霞珠、梅洛和西拉为主，以生产浓厚风味的红酒闻名，比亚基马谷来得多单宁，有更强硬的风格。

在华盛顿州和俄勒冈州东边的爱达荷州 (Idaho) 也生产一些葡萄酒，主要产自蛇河谷 (Snake River Valley)。气候条件和华盛顿东部类似，是冬寒夏热、昼夜温差大的大陆性气候，但海拔较高，出产多果味但也多酸的红酒。





## 第 19 章

# 加拿大 (Canada)

位处寒带的加拿大因气候酷寒，葡萄园的规模不大，1973 年来自德国的 Walter Hainle 第一次在加拿大生产冰酒，情况开始有了转变，特别是 1983 年加拿大尼加拉瓜半岛上开始更大规模的生产之后，加拿大很快就成为全球冰酒的最大产国，而且也化身为加拿大最具代表性的酒款。

## 冰酒的酿造

在加拿大，可以酿造冰酒的低温常常要等到隔年 1 月、甚至 2 月才会出现。葡萄成熟后要在葡萄藤上再挂 3 个月甚至更久，是许多野生动物觊觎的美食。除了冬眠前的棕熊之外，鸟害的问题最为严重，葡萄农必须细心地用网子将葡萄藤包裹起来，以防止珍贵的葡萄被野鸟偷吃一空。

依据德国、奥地利和加拿大的协议，酿造冰酒的葡萄要在  $-7^{\circ}\text{C}$  以下才能采收，而且每升必须含有 255 克以上的天然糖分。当气温降到  $-7^{\circ}\text{C}$  以下（加拿大更严格，规定在  $-8^{\circ}\text{C}$  以下），葡萄中大部分的水分都将结成坚硬的冰块，采收之后进行榨汁时，因为少了结成冰的水分，榨出的葡萄汁量少且黏稠，通常 1 000 千克葡萄只能榨出约 110 升冰酒原汁，葡萄糖和酸味以及香味物质等都变得更加浓缩。

采收完马上进行榨汁，为了维持足够的低温，榨汁必须在室外进行，要从结冰的葡萄中榨出浓稠的汁液，需要压力足够大的机器，一般的气垫式榨汁机都派不上用场，大多采用传统的垂直式榨汁机。因为冰酒必须采用直接在葡萄藤上天然结冻的葡萄酿造，所以特别费力，但是和采用人工冷冻方式制成的甜酒还是有很大的不同，因为挂在树上晚收的葡萄会开始氧化，让冰酒产生特殊的香气，和人工冰冻的酒在风味上完全不同。

## 主要冰酒产区

加拿大最主要的冰酒产地在安大略省南边与美国交界的尼加拉瓜半岛上，尼加拉瓜瀑布所在的尼加拉瓜断崖横贯半岛的南边，自安大略湖往南吹来的温和湖风，遇到 300 米高的断



上：耐寒且皮厚的混种葡萄维达尔是最适合用来酿造冰酒的品种

下：冰酒不仅浓甜多酸，而且香气浓郁奔放





左：葡萄园用网包围以防被野鸟吃光  
中：酿造冰酒的葡萄常要等到隔年1月才采收  
右：因为珍贵稀有，加拿大冰酒经常装在只有200mL容量的小瓶之中

崖之后往北吹回湖边，一来一往之间，在半岛的北边形成一个气流圈，将严寒的北风挡在外面，于是造就了尼加拉瓜半岛北部这块加拿大东部气候最温和的乐土，可以让葡萄有足够的成熟度，但是冬季却又足够寒冷，每年都能生产冰酒。特别是在滨湖尼亚加拉 (Niagara-on-the-Lake) 附近，著名的酒庄云集，是加拿大葡萄酒业的核心地带。伊利湖北岸也是安大略省的葡萄酒产区，面积较小，酒庄不多，但气候一样寒冷，也生产冰酒。除了冰酒，尼加拉瓜半岛的干型酒也相当有特色，为了适应环境，种有不少抗寒的人工培育的杂交品种葡萄，如 Seyval Blanc、维达尔和 Baco Noir 等品种，不过现在则以自欧洲引进的优秀品种如丽丝玲、霞多丽和黑皮诺等品种为主。

加拿大西岸的冰酒产区主要集中在卑斯省内的欧卡内根谷 (Okanagan Valley)，由于气候不及东岸寒冷，本地的冰酒产量较低，而且也比较不稳定，并非每年都能生产。不过，这边的酷寒天气常常来得比较早，也让谷地内的采收期常常提前，能够酿造的冰酒品种也变得比较多元一点。欧卡内根谷地主要生产干型酒，因为南部的气候与美国华盛顿的哥伦比亚河谷产区类似，主要生产赤霞珠、梅洛和西拉等葡萄酿成的红酒，风格也和华盛顿州的红酒相似。

加拿大最常用来酿造冰酒的品种为维达尔。维达尔是自法国引进的人工杂交品种，是白玉霓和 Seyval Blanc 杂交成的耐寒葡萄。维达尔的皮特别厚，即使过了成熟期，挂在葡萄藤上也不容易腐烂掉落，非常适合用来生产常常延至隔年1~2月才采收的冰酒。维达尔的香气非常浓郁，经常有凤梨、芒果、杏桃及蜂蜜等甜熟的香气。大部分的维达尔冰酒的成熟速度较快，适合酒龄短时即饮用。

另外，丽丝玲也很常见，特别是西岸的产区最常使用丽丝玲来酿造冰酒，有更优雅均衡的风味与细致变化。除了青柠檬、白花香气外，也常有矿石与汽油等独特的香味。一般丽丝玲的冰酒比较耐久存，可以变化出更丰富的酒香与更协调的口感。其他品种像霞多丽、格乌兹塔明那等也偶尔被酿成冰酒，甚至以品丽珠、梅洛或黑皮诺酿成红冰酒。

#### VQA

VQA 是 Vintners Quality Alliance 的缩写，也是加拿大高质量葡萄酒的代表符号。所有加拿大高质量的葡萄酒都会贴有黑底白字的 VQA 标章。在1999年之后，所有的加拿大冰酒都必须贴上这个标签，否则即为仿冒品。要成为 VQA 等级的葡萄酒除了生产酒厂必须成为会员外，同时必须遵守所有的生产规定，使用高质量的葡萄品种酿造，而且酿成的葡萄酒不仅需要通过科学检验，还要有评审团的品尝认可，是目前欧洲以外最严格的产区管制制度。



## 第20章

智利  
(Chile)

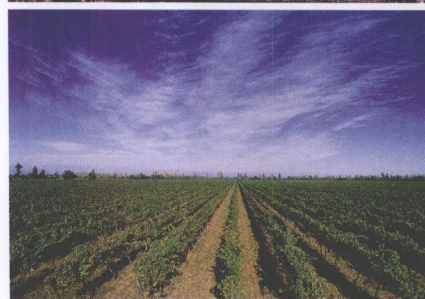
智利凭借国际化的葡萄品种、多果味的可口风格、非常优异的自然条件以及合理的价格，成为国际市场上最受欢迎也最具竞争力的南美洲葡萄酒产国。智利以生产单一品种的葡萄酒为主，而且专精于量产非常主流的国际品种。红酒为赤霞珠和梅洛；白葡萄酒则为霞多丽和白苏维翁。每年生产的6亿升葡萄酒，有4亿升销往海外，是一个以外销为导向的产酒国。

## 地形与气候

智利国土狭长，从南到北长达4000千米，其中有1300千米种植葡萄，不过北部炎热产区主要生产新鲜葡萄、葡萄干以及Pisco白兰地，适合酿造葡萄酒的产区位于中部，由北到南分别为阿空加瓜(Aconcagua)、中央谷地(Central Valley)和南部谷地(Southern Valley)三大区。这三个南北相连的产区东边为高耸的安第斯山脉，西边为有寒流经过的太平洋沿岸，在两者之间则有海拔较低的海岸山脉。整体而言，气候温和干燥而且多阳光，病虫害少，相当适合种植葡萄，因为昼夜温差非常大，生长季节特别长，可以让葡萄缓慢地成熟。各区之间也有些差距，一般而言，距离太平洋越近的地方，气候就越凉爽潮湿，有海岸山脉屏障或离海较远的地带则较温暖干燥。因为多沙质土，智利葡萄很少出现根瘤蚜虫病，不需嫁接砧木即可直接种植。

## 葡萄品种

跟隔邻的阿根廷比起来，智利的葡萄品种非常国际化，而且黑葡萄也比白葡萄多。现在赤霞珠是最重要的品种，占地1.6万公顷，主要集中在中央谷地。智利的赤霞珠以纯净充沛的黑色浆果香气以及成熟柔和的单宁闻名，即使不是特别耐久，但却非常可口均衡，最顶尖的智利酒大多都是以赤霞珠酿造。智利也种植相当多的梅洛，风格较为粗犷一些，不及赤霞珠迷人，不过，许多智利的梅洛其实是Camenère。这个同样来自波尔多的品种，因为非常晚熟，在当地已经相当少见。Camenère的单宁涩味较重，但有独特的花草香气，相当特别，已经逐渐成为智利特有的代表性品种。近年来也开始种植西拉和黑皮诺等品种。西班牙殖民时



上：智利的中央谷地因为日夜温差大，葡萄皮的颜色往往呈深黑色

中：邻近首都的Maipo Valley是发展最早、集聚酒庄最多的产区

下：智利南边凉爽多雨的Maule Valley



## 智利与阿根廷 (Chile &amp; Argentina)



## 智利葡萄酒产区

## 阿空加瓜

- 阿空加瓜谷  
Valla de Aconcagua
- 卡萨布兰卡谷  
Valle de Casablanca

## 中央谷地

- 玛伊波谷  
Valle de Maipo
- 拉贝尔谷  
Valle de Rapel
- 古利谷  
Valle de Curicó
- 摩瑞河谷  
Valle de Maule

## 南部产区

- 依塔塔谷地  
Valle de Itata
- 毕欧毕欧谷  
Valle de Bío Bío

## 智利



## 阿根廷葡萄酒产区

## 中西部

- 门多萨  
Mendoza

- 圣胡安  
San Juan

## 西北部

- 撒尔塔  
Salta
- La Rioja

- Cafayate

## 南部

- 黑河  
Rio Negro

期引进的 **Pais**，在南部谷地相当常见，虽然种植面积仅次于赤霞珠，但是主要酿成主销国内市场的廉价红酒，很少出现在酒标上。

智利的白葡萄酒不及红酒闻名，霞多丽和白苏维翁同为最重要的品种，在近太平洋沿岸的凉爽地区有相当出色的表现。同样来自波尔多的塞米雍也相当常见，可以酿成口味较丰厚的白葡萄酒或贵腐甜酒。智利种植相当多的玫瑰香葡萄，但是主要销往国内市场，很少出现在酒标上。新近还开始种植包括维欧尼那、丽丝玲和格乌兹塔明那等白葡萄。

### 葡萄酒的标示

智利并没有建立法定产区制度，只区分出不同层级的地理区标示，在三大区内各有不同的分区，大多以河谷命名，如中央谷地的 **Maipo Valley**，有些分区内还列出可标示在酒标上的小区域的葡萄园，如 **Maipo Valley** 的 **Puente Alto**。智利的产区虽然为西班牙语区，但是在外销的酒标上大都会标示英文，反而比西班牙文更常见。

### 葡萄酒产区

位于智利首都圣地亚哥市 (**Santiago**) 北边的阿空加瓜有两个分区，北边的阿空加瓜谷地是智利最干燥炎热的葡萄酒产区，生产风味浓厚强劲的红酒。南边的 **Casablanca** 谷地因为离太平洋岸仅 20 千米，寒冷洋流的调节和海雾的笼罩形成了一个非常凉爽的气候区，是智利最佳的霞多丽、白苏维翁白葡萄酒和气泡酒产区。

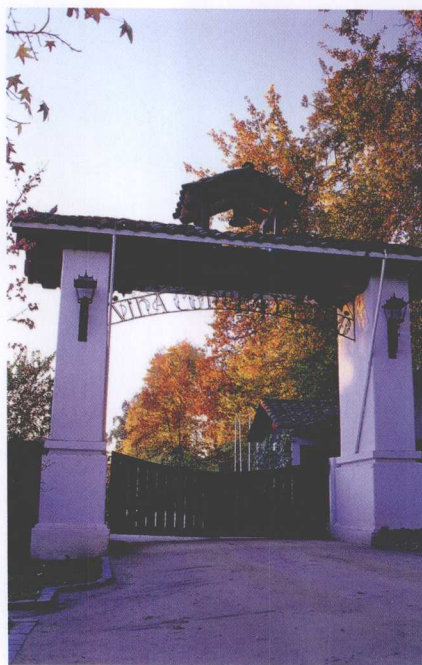
圣地亚哥市南边的中央谷地是智利最重要的产区，全国 75% 的葡萄园就位于海岸山脉和安第斯山脉间的 300 千米的谷地内，高达 90% 的外销葡萄酒全都产自这一区。肥沃干燥多阳光的中央谷地从南到北分为四个分区，最北边的是 **Maipo Valley**，邻近首都，开发较早，虽然葡萄园不多，却是大型酒庄聚集的最知名产区。赤霞珠是最重要的品种，智利顶级的葡萄酒有许多都产自这里，特别是靠近安第斯山脉海拔较高的 **Puente Alto**。**Maipo** 河靠近出海口的 **San Antonio** 附近的 **San Antonio Valley** 和 **Leyda Valley** 气候凉爽，可生产优雅多酸的黑皮诺与干白葡萄酒。

**Maipo** 以南为 **Rapel Valley**，雨水较多，是四个分区中葡萄园面积最大的产地，主要生产红酒，南边的 **Colchagua** 谷地种植相当多的梅洛，靠近 **Santa Cruz** 附近的 **Apalta** 谷地则是最具潜力的产区之一。往南的 **Couricó Valley** 地势平坦肥沃，是许多大型酒庄的聚集区域。最南边的 **Maule Valley** 因为海岸山脉山势较低，气候凉爽多雨，过去主要生产 **Pais** 酿成的红酒以及塞米雍酿成的白葡萄酒，供应国内市场，但近年来以卡利浓和赤霞珠老树酿成的红酒也极具水准。

南部谷地产区直接受到来自太平洋的影响，比较寒冷潮湿，多云雾，分为北面的依塔塔 (**Itata**) 谷地和南边的毕欧毕欧 (**Bío Bío**) 谷地产区。**Pais** 是这里最重要的品种，生产量大的日常红酒，不过因为气候的关系，黑皮诺和丽丝玲等品种有不错的潜力。

#### 巴西与乌拉圭

除了阿根廷与智利，巴西和乌拉圭是南美洲较重要的葡萄酒产国。国土面积广大而且大多位居热带的巴西，葡萄酒产区集中在邻近乌拉圭的 **Rio Grande de Sul**，州内生产全国 90% 的葡萄酒，有相当多的杂交品种，主要生产供应国内市场的廉价葡萄酒。隔邻的乌拉圭以生产可口的塔纳闻名，在当地温暖潮湿而且昼夜温差大的气候环境下，来自法国西南部粗犷严肃的塔纳可以酿成可口丰满的红酒。



智利最大的酒庄 Concha y Toro







## 第 21 章

# 阿根廷 (Argentina)

上：有六成的阿根廷葡萄酒产自深处内陆的门多萨省

下：1901 年创立的老牌酒庄 Luigi Bosca

阿根廷是南美洲最大的葡萄酒产国，葡萄园全位于西部内陆邻近安第斯山脉的地方。由最北的 Salta 省到南边的 Rio Negro 长达 1 600 千米之间，种植了 21 万公顷的葡萄园。不过葡萄园主要集中在生产条件最好的中西部，包括门多萨 (Mendoza) 和圣胡安 (San Juan) 两省，分别生产了全国 60% 与 30% 的葡萄酒。门多萨因为距离大西洋较远，海拔 7 000 米的安第斯山脉又阻挡了来自太平洋的水汽，有着类似沙漠般的大陆性气候，年降雨量只有 200 毫米，晴朗干燥，靠着春、夏两季安第斯山脉的融雪，提供了灌溉所需的水分。气候虽然炎热，但昼夜温差大，非常有利于葡萄生长。这里的环境造就了一个稳定而且容易控制的葡萄酒产区。

### 葡萄品种

因为国内市场需求，阿根廷主要生产白葡萄酒，但是因为气候的关系，红葡萄酒反而有比较精彩的表现，特别是风格粗犷且浓厚的阿根廷红酒，确实相当符合现在的国际市场需求。阿根廷人中有相当多的西班牙与意大利裔移民，他们不仅饮用大量葡萄酒，并且倾向于喜好非常老式、带氧化味道、口感比较淡的葡萄酒，和国际主流风格的葡萄酒相差甚远。由于这样的原因，阿根廷种植最广的葡萄品种是 16 世纪从西班牙引进的的 Criolla、Cereza 和 Pedro Gimenez 等品种有些在西班牙已很少见，用来酿造以国内市场为主的低品质葡萄酒或制成浓缩葡萄汁。

跟智利比起来，阿根廷进入国际市场较晚，近年来，有非常多来自国外的投资者与酿酒师，使阿根廷的葡萄酒品质迅速提升，采用国际品种生产以海外市场为主的葡萄酒。阿根廷的高品质葡萄品种中，以 19 世纪中期传入的马尔白克最重要，虽然面积仅有 1 万多公顷，却





是阿根廷的代表性品种，门多萨的气候让马尔白克得以达到在原产地法国西南部无法达到的成熟度，酿造出非常浓厚的红酒。其他重要的品种包括来自意大利的 **Bonarda** 和桑娇维塞，西班牙的添帕尼优，不过因为天气太热，表现都不及原产地。晚近引入的赤霞珠可酿成非常浓郁厚实的红酒，非常适合和马尔白克混合酿造。梅洛和西拉也有不错的潜力。白葡萄品种以 **Torrontés** 最为重要，可酿成清爽多酸却有浓郁玫瑰香香气的白葡萄酒。另外，品质较佳的重要白葡萄酒品种还包括霞多丽和白诗南。

### 葡萄酒产区

阿根廷是南美洲唯一建立法定产区制度 (DOC) 的国家，但是自 1992 年以来，只有在门多萨省内成立了 **San Rafael** 和 **Luján de Cuyo** 两个 DOC 产区，并没有受到特别重视。大部分酒厂跟其他新世界国家一样，生产以品种名称为主的葡萄酒。阿根廷有 7 个省份生产葡萄酒，无论就品质和产量而言，门多萨省都是阿根廷最重要的产区。省内共分为五区，北部和东部的产区多位于平原区，主要生产廉价的散装葡萄酒，南部的 **San Rafael** 以生产白诗南白葡萄酒闻名。门多萨河上游 (**Alta del Río Mendoza**) 以及舞苟谷 (**Valle de Uco**) 最靠近安第斯山脉，海拔较高，气候较凉爽，土地贫瘠多石，昼夜温差大，是门多萨的精华产区。

门多萨河上游是阿根廷最传统的核心产区，因为这里也是门多萨市的所在，阿根廷 90% 的酒厂几乎都位于这一区内。海拔高度在 800~1 200 米，有 3 万公顷葡萄园，种植相当多的马尔白克，也有最多的老树，赤霞珠种植的比例也相当高，**Lujan de Guyo** 和 **Maipú** 两县被认为是精华区，生产强劲粗犷的浓厚红酒。舞苟谷的海拔更高，除了传统的马尔白克和塞米雍，赤霞珠和梅洛也相当成功，酿成的葡萄酒有更多的酸味也更耐久，特别是海拔高达 1 400 米的 **Tupungato**，是阿根廷最有潜力的新兴产区。

位于门多萨北部的圣胡安是阿根廷第二大产区，天气更为干燥炎热，是日常白葡萄酒以及浓缩葡萄汁的生产中心之一，只有在海拔较高的区域有比较好的潜力。阿根廷其他省份的产区都不大，南部的 **Río Negro** 和 **Neuquén** 两省气候寒冷，适合生产多酸的白葡萄酒以及风味较为均衡优雅的红酒。北部 **Salta** 省的葡萄园集中在 **Cafayate** 市附近，虽已位处热带，且位于沙漠区，但葡萄园位于近 2 000 米的高海拔区域，出产阿根廷品质优异、最香浓均衡的 **Torrontés** 及口感柔和的马尔白克红酒。



上：位于门多萨河上游精华区 **Luján de Cuyo** 的 **Catena Zapata** 酒庄

下：门多萨气候干燥，几近沙漠气候，葡萄园需要依靠安第斯山脉的融雪灌溉





## 第 22 章

南非  
(South Africa)

上：Stellenbosch 和 Paarl 为南非葡萄酒业的最核心区域

下：山坡上的葡萄园必须以人工方式采收

在南半球的产区中，南非与阿根廷是近年来急起直追的两个重要葡萄酒产国，相较于阿根廷有广大的内销市场，南非身为非洲最大产国，却是以外销为导向，有 60% 的葡萄酒销往海外。曾经独占南非葡萄酒业的酿酒合作社已经不再具有过去的重要性，越来越多的独立酒庄、全新改种的国际品种以及逐渐转移至凉爽海岸区的葡萄园，让南非的葡萄酒业进入革新的时代。特别是历经 1994 年之后的政治变革，葡萄酒业不再是白人的独占产业，所有人都可以进入酿酒学校，也有越来越多非欧洲裔的酿酒师投入葡萄酒的酿造。

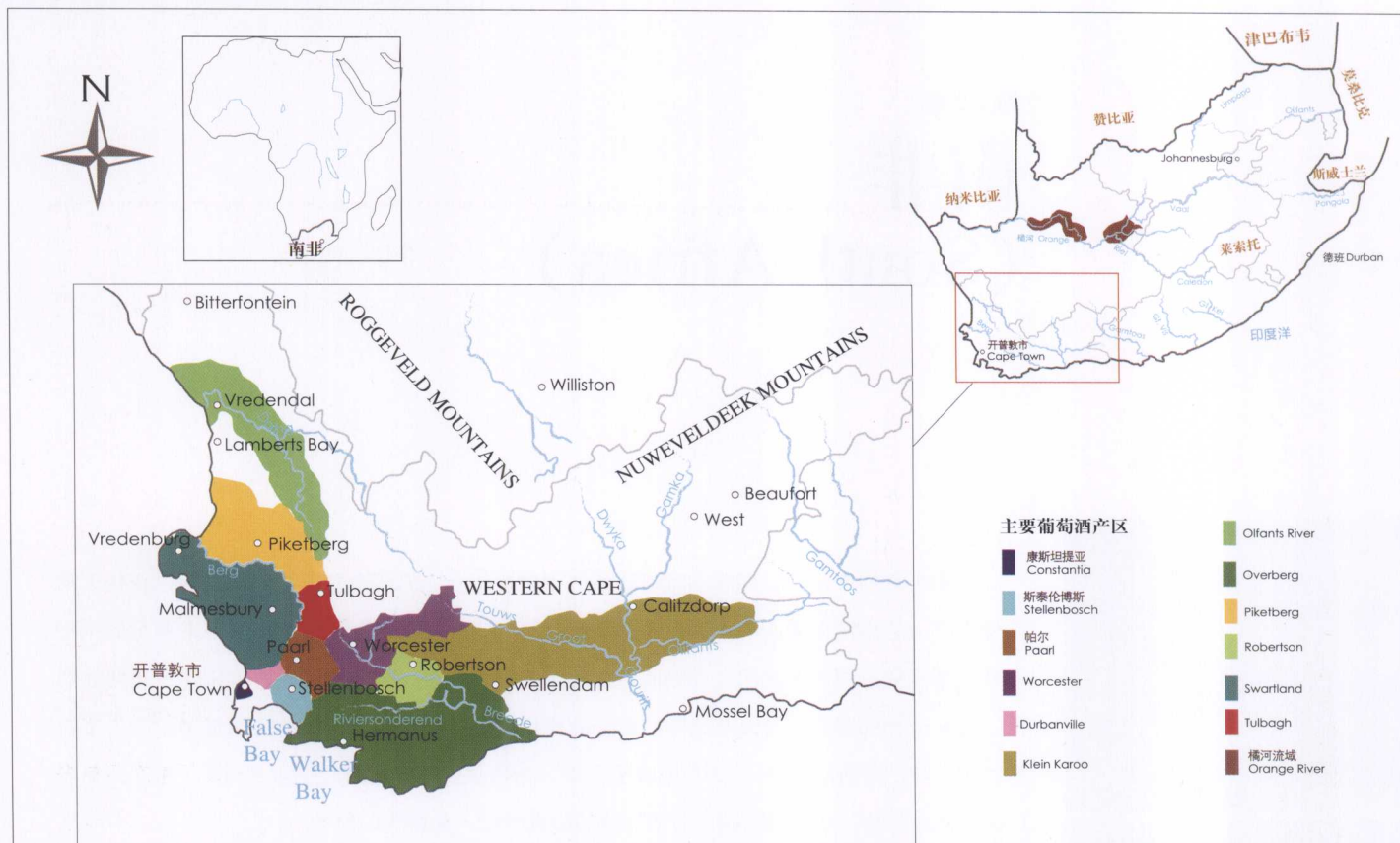
## 地形与气候

位处非洲南端的南非，气候相当炎热干燥，大部分地区都不适合生产葡萄酒。来自南极的本格拉洋流 (Benguela Current) 流经南非西开普省 (Western Cape) 的西部大西洋岸边，带来宝贵的凉爽气候，在沿岸附近地区形成类似地中海式气候区的环境，全南非的葡萄酒产区几乎全部位于西开普省，而且，最精华区都位于离海较近的区域。位于内陆的产区非常干燥炎热，已接近沙漠区的气候，必须依靠人工灌溉，炙热的夏季让葡萄成熟得非常快，常缺乏细腻的风味，生产的葡萄大多制成葡萄干、浓缩汁、白兰地或是廉价的葡萄酒。南非葡萄酒产区的土壤大多为火成岩为主的酸性土，让葡萄在炎热的气候里更难保留酸味。

## 葡萄品种

虽然天气炎热，但是南非 10 万公顷的葡萄园还是超过一半以上种植白葡萄。近年来南非改种了许多葡萄园，黑葡萄的比例越来越高，而且也种植越来越多的国际品种，但许多原有的品种仍扮演着重要的角色。原产自法国卢瓦尔河区的白诗南是南非最重要的品种，占将近 20% 的种植面积，在本地又称为 Steen。跟在卢瓦尔河产区一样，南非的白诗南也酿成非常多样的葡萄酒，包括不同甜度的白葡萄酒，也制成气泡酒甚至雪莉酒风格的白葡萄酒。另外西班牙的巴罗米诺、法国西南部的 Colombard 以及玫瑰香都是主要的传统品种。近年来大量增加的则以霞多丽与白苏维翁最重要。因为大规模地改种，南非的优质品种通常都产自还很年

## 南非 (South Africa)

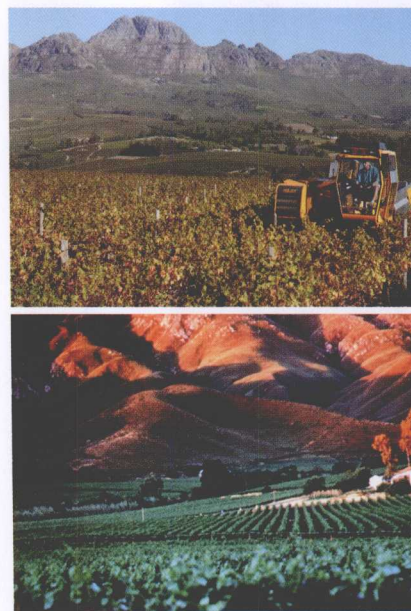


轻的葡萄树，但未来却相当具有潜力。

南非的黑葡萄品种也颇特别，是来自法国南部的仙梭（当地称为 Cinsaut）；葡萄牙酿造波特酒的 Tinta Barocca 和 Touriga Nacional 都曾经是南非重要的品种。近年来以赤霞珠为主的波尔多品种（包括梅洛和赤霞珠）成为主流，西拉和黑皮诺也逐渐增加。在众多品种中，Pinotage 是南非最具地方特色的品种，虽然面积仅有赤霞珠的一半。Pinotage 于 1925 年在南非繁殖成功，成为新的杂交品种，是由仙梭与黑皮诺杂交而成。Pinotage 的产量大，颜色深，香气很浓郁，但却不是非常优雅细致，有时酿成粗犷的红酒，有时酿成简单柔和、有点像博若莱的新鲜淡红酒，但却很难酿成像澳洲的西拉或阿根廷的马尔白克那么精彩且耐久的顶级珍藏。

### 葡萄酒产区

西开普的葡萄酒产区主要分布在海岸区 (Costal Region)、布理德河谷 (Breede River Valley)、Klein Karoo 和 Olifants River Valley 四个大区内。其中位处西南部的海岸区不仅葡萄园集中，也是最精华的区域，Paarl、Stellenbosch、Malmesbury 和 Constantia 几个南非最知名的传统产区都位于这一区。Stellenbosch 产区是南非酒业中心，自 17 世纪就开始生产葡萄酒，聚集了南非最多的精英酒庄，因为紧邻 False Bay 海湾区，气候凉爽，可以酿出更均衡高雅的葡萄酒，是南非的最佳产区。葡萄园多位于四周有山脉围绕、排水性良好的丘陵区，生产



上：机械化采收葡萄

下：Stellenbosch 生产品质相当好的赤霞珠和梅洛





上：Stellenzicht 酒庄位于 Helderberg 山坡下的葡萄园

下：Stellenbosch 较近南边海岸与高海拔的葡萄园生产风格更高雅均衡的葡萄酒



包括赤霞珠、梅洛、西拉和 Pinotage 等品种在内的优质红酒。在近海湾区域则可生产可口多酸的白苏维翁。位于 Stellenbosch 北边的 Paar 因为较偏内陆，气候比较炎热干燥，除了产红、白葡萄酒和气泡酒之外，也是加烈甜红酒和雪莉酒风格白葡萄酒的生产中心。Malmesbury 位于 Paarl 的北边，属于 Swartland 产区，主要生产粗犷浓厚的红酒与加烈红酒，近年来赤霞珠与西拉逐渐增多，红、白葡萄酒都有不错的品质。

Constantia 在开普敦市 (Cape Town) 南边，葡萄园位于泰布尔山 (Table Mountain) 的东坡上，虽然葡萄园已经不多，但却是南非最著名的葡萄酒产区，在 18 世纪时，Constantia 出产的珍贵甜酒曾经声名远播，与匈牙利的多凯贵腐甜酒同为当时欧洲最珍贵的葡萄酒。产区因为临海，气候潮湿凉爽，年降雨量达 1 000 毫米。除了传统的玫瑰香甜白葡萄酒之外，也生产可口多酸的白苏维翁与霞多丽。

四个大区中，位于比较内陆的布理德河谷是产量最大的产区，气候更为炎热干燥，靠着布理德河的灌溉而得以发展葡萄酒业。上游的 Worcester 是南非最大的葡萄产区，不仅生产大量的平价葡萄酒，同时也是主要的白兰地产区。靠近下游的 Robertson 含有较多石灰质，受到沿着布理德河谷吹进来的印度洋水汽的影响，得以生产比上游更均衡的葡萄酒。比布理德河谷更内陆的 Klein Karoo 产区气候更为干热，以生产甜酒闻名，种植许多波特品种与玫瑰香。西开普省西北边的 Olifants River Valley 则是一个产量大、以大型酿酒合作社为主的葡萄酒产区，靠近海岸区和海拔较高的区域有比较好的潜力，生产均衡的葡萄酒。

除了四大区之外，西部大西洋岸边的 Darling、印度洋岸 Walker Bay 以及东邻的 Overberg 等区因为有凉爽的气候环境，可以酿造出南非少见的优雅风格，黑皮诺、霞多丽和丽丝玲等品种皆有不错的表现。





## 第 23 章

# 澳洲 (Australia)

澳洲已经是一种葡萄酒类型的象征，不论是最具代表性的霞多丽白葡萄酒或西拉红酒，都有毫不羞怯的奔放香气、浓厚丰满的口感与严格技术管控的稳定品质。澳洲输出的不仅是非常可口的葡萄酒，而且是他们精密掌控的酿酒技术和理念，影响着全球许多产区的葡萄酒业发展。但是在主流风格之外，现在澳洲也出现了非常多样的产区与葡萄酒风格。

澳洲于 18 世纪末才开始发展葡萄酒业，它不仅成长快速，转化的速度更是惊人。从最早期的加烈甜红酒与塞米雍白葡萄酒，到 20 世纪 90 年代初，散发着香草与奶油香气、如鲜奶油般肥润的霞多丽白葡萄酒从无到有，在十年间几近独占式地成为澳洲葡萄酒的主流。20 世纪 90 年代中期之后，带着甜熟桑葚与胡椒香气、厚实多酒精的西拉红酒，以 10 年间成长 5 倍的惊人速度，成为澳洲葡萄酒的最典型代表。在过去的十年之间，澳洲的葡萄酒产量增长了 2.3 倍，已经拥有将近 17 万公顷葡萄园。

## 地形与气候

澳洲的葡萄酒产区集中在东南角落。从新南威尔士州 (New South Wales) 的亨特谷，往南经过维多利亚州 (Victoria) 到南澳大利亚州 (South Australia) 东南隅的阿德莱德市 (Adelaide) 为止的地区内，聚集了全国 95% 的葡萄园。除此之外，较重要的产区只有西澳大利亚州西南端、塔斯马尼亚岛与昆士兰州的东南角。其余大部分地区，不是属于干燥炎热的沙漠和莽原气候，就是炎热多雨的热带雨林区，完全不适合葡萄的种植。

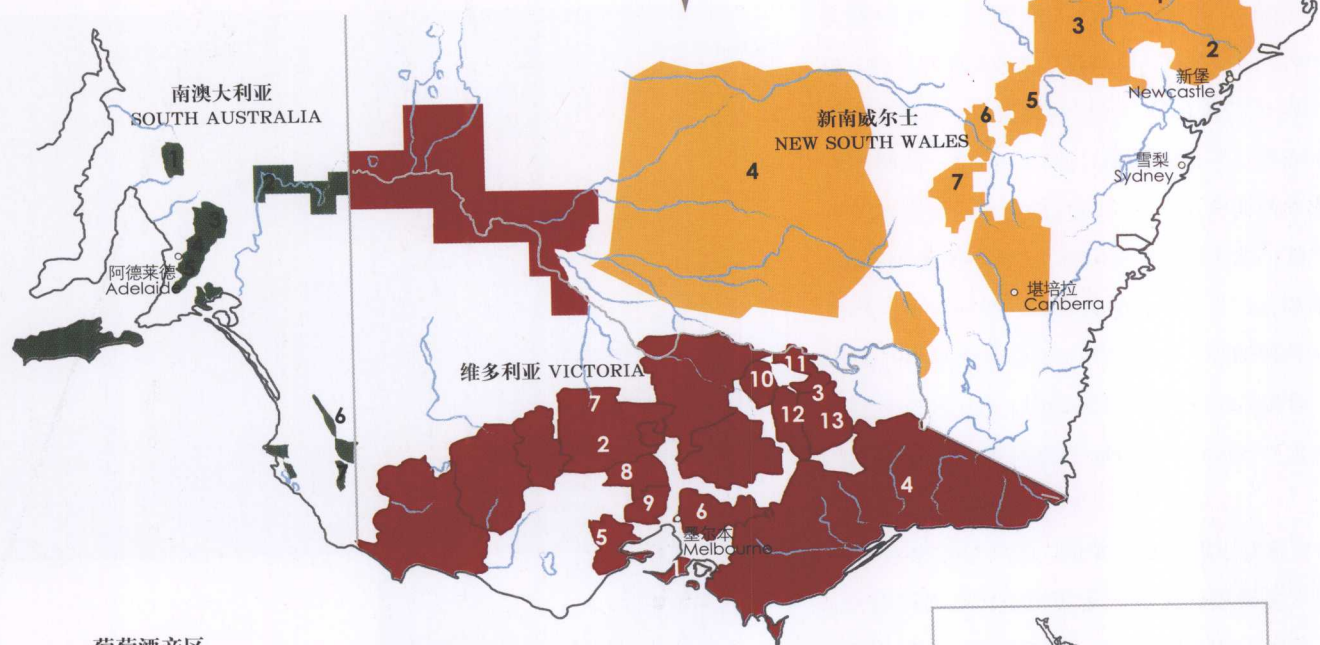
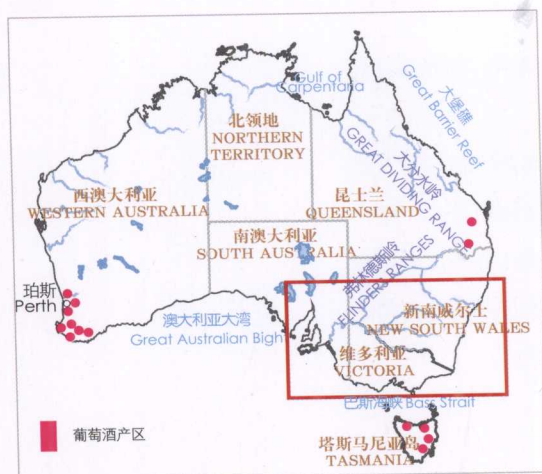
澳洲的葡萄园也集中在邻近海岸的地区，靠着来自南极的寒流以及西风漂流等洋流的调节，提供较内陆温和潮湿的气候，稍偏内陆一些的地区则为昼夜温差大的大陆性气候区，也



下亨特谷 (Lower Hunter) 的葡萄园位于断背山脉东面的山脚下与低缓的坡地之上，生产独特的塞米雍白葡萄酒与优雅的西拉红酒



# 澳大利亚与新西兰 (Australia & New Zealand)



## 葡萄酒产区

### 新南威尔士 NEW SOUTH WALES

1. 上亨特谷 Upper Hunter Valley
2. 下亨特谷 Lower Hunter Valley
3. 马奇 Mudgee
4. Riverina
5. Orange
6. Cowra
7. Hilltops

### 南澳大利亚 SOUTH AUSTRALIA

1. 克莱尔谷 Clare Valley
2. 里弗兰德 Riverland
3. 巴罗沙与艾登谷 Barossa and Eden Valleys
4. 阿德莱德山 Adelaide Hills
5. 麦克雷伦谷 McLaren Vale
6. 帕特威 Padthaway
7. 库纳瓦拉 Coonawarra

### 维多利亚 VICTORIA

1. Mornington Peninsula
2. Heathcote
3. Beechworth
4. Gippsland
5. Geelong
6. 亚拉谷 Yarra Valley
7. Bendigo
8. Macedon Ranges
9. Sunbury
10. Glenrowan
11. Rutherglen
12. King Valley
13. Alpine Valleys

## 新西兰葡萄酒产区

- 霍克斯湾 Hawke's Bay
- 奥克兰 Auckland
- 吉斯伯恩 Gisborne
- 马尔堡 Marlborough
- Central Otago
- Nelson
- Waipara
- Martinborough



一样非常适合种植葡萄。整体而言，澳洲的葡萄园位于比较炎热干燥的环境中，但是在海岸边与海拔较高的地区，也有葡萄园种植于较寒冷或多雨的区域。

在澳洲各州中，以南澳大利亚的葡萄酒业最为重要，有一半的澳洲葡萄酒产自这里，而发展最早的新南威尔士占四分之一，维多利亚占五分之一，西澳大利亚虽然相当著名，但产量不及 5%。澳洲的葡萄酒业建立于规模庞大的大型酒厂的基础上，经常混合不同产区，甚至跨州的葡萄酿造，混合前述三大产区的葡萄酒可标为 **Southeast Australia**。除了各州的葡萄酒以州名标示，澳洲也划分出许多分区，现在全国已经有 70 个以上的葡萄酒产区。

### 主要葡萄品种

来自法国罗纳河产区的西拉在澳洲称为 Shiraz，是目前澳洲种植最广也最重要的品种，超过 40% 的红葡萄酒都是以西拉酿造。赤霞珠也在澳洲各产区广泛地种植，生产四分之一的澳洲红酒，此外也有不少梅洛以及黑皮诺。而在较炎热的产区，歌海娜和幕尔伟德（在澳洲又称 Mataro）也颇常见，且多为高龄的老树。澳洲除了生产单一品种葡萄酒，也生产不少混合多个品种的葡萄酒，最著名的是 Shiraz-Cabernet，在比较炎热的产区也常有 Shiraz-Grenache 等双品种或多品种的混合。

白葡萄以霞多丽最重要，带有浓重橡木味和成熟水果香气的霞多丽是澳洲的代表酒种之一。不过塞米雍的历史最悠久，种植面积也相当广阔，而且非常有特色，甚至可耐久放。来自德国的丽丝玲在澳洲也有非常优异的表现，是除欧洲以外最令人兴奋的产区之一。受到新西兰成功的影响，白苏维翁在澳洲也开始酿出好成绩。另外也有一些非常适合与西拉混合酿造的维欧尼。

### 葡萄酒产区

澳洲的葡萄园不仅面积快速增加，产区的多元性也快速增加，特别是许多过去被视为太冷的区域也开始种植葡萄，酿造较优雅多酸的葡萄酒，非主流的葡萄品种也日渐受到重视，小型的特色酒庄也逐渐增多。虽然澳洲酒的主流市场以厂牌与品种为主，但是，产区特色也开始扮演更重要的角色。南澳大利亚是澳洲酒业最核心的区域，将于后页专章介绍。



上：巴罗沙谷的西拉老树

下：Morington 半岛上的霞多丽葡萄，因为严寒的气候酿成澳洲少见的均衡多酸白葡萄酒





上：亨特谷种于1880年的西拉葡萄园 Old Hill  
下：亨特谷产的塞米雍虽然清淡却非常耐久存



### 新南威尔士 (New South Wales)

1788年澳洲最早的葡萄园种植在雪梨市附近，因为气候过于潮湿，不太适合种植葡萄，新南威尔士的葡萄园大多往内陆发展。位于雪梨北边的亨特谷是新南威尔士最重要也具代表性的产区，自1830年即开始种植葡萄。葡萄酒产量虽只占全国的3%，却是外国观光客造访最多的葡萄酒乡，因为开发较早，亨特谷聚集了相当多的老牌酒庄，虽然本地产量不大，但大型酒庄也自其他地区购进葡萄酿造，让亨特谷成为新南威尔士的酿酒

中心。亨特谷的精华区位于较下游的下亨特谷 (Lower Hunter) 区，葡萄园与酒庄几乎全都集中在断背山脉东面的山脚下与低缓的坡地之上。

从气候条件上来看，亨特谷似乎不会是一个优质的葡萄酒产区。位置太偏北，天气过于炎热，上游的上亨特谷 (Upper Hunter) 甚至过热而完全无法酿出任何精致的葡萄酒。这里的降雨量虽然不高，但降雨集中在采收季，让葡萄容易染病腐烂。但这些缺点却造就了亨特谷非常特别的塞米雍白葡萄酒和西拉红酒。为了避开阴雨季节，塞米雍在还没有完全成熟时就提早采收，酿成的葡萄酒酒精度大多仅有10.5%，有着非常强劲的酸味；酒龄短时喝起来常显得平淡无味，但因多酸却能够非常耐久存，经多年陈年之后常会出现蜂蜜、干果、火药以及香料等非常迷人多变的陈年香气，口感也变得柔顺圆熟，是澳洲风味最独特的白葡萄酒。

采收季的阴雨天气也常遮蔽住炙阳，让炎热的亨特谷在葡萄进入成熟期时开始变得凉爽，减缓成熟速度，酿成的西拉红酒有澳洲相当少见的柔和与高雅风格，相当细致迷人。因为特殊的条件，亨特谷虽然炎热，却是生产较多白葡萄酒的产区，除了塞米雍，也可酿出不错的霞多丽，同时也有非常多的 Verdelho，主要酿成清爽可口、带一点点甜味的酒龄短可口白葡萄酒。红酒除了西拉之外，赤霞珠也可以酿出相当柔和细致的风格。

雪梨西边的内陆山区有 Mudgee 产区，气候更炎热干燥，主要生产红酒，以浓厚粗犷为特色。Mudgee 南边的 Orange 是一个新兴产区，因为海拔较高，红、白葡萄酒都具潜力，也较均衡。东边的 Cowra 海拔低，以产浓厚口味的霞多丽为主。更深入内陆的 Riverina 则是新南威尔士最大的产区，过去主要生产老式的加烈甜酒，现在则生产大量的平价干型酒以及极少量的塞米雍贵腐甜白葡萄酒。雪梨西南方的新南威尔士南部 (Southern NSW) 海拔较高，气候较为凉爽，其中以堪培拉 (Canberra) 和 Hilltops 最为著名，虽然产量不多，但西拉、赤霞珠，甚至适合寒冷气候的黑皮诺和丽丝玲，都有不错的水准。

### 维多利亚 (Victoria)

不同于澳洲其他地区，维多利亚州与首府墨尔本 (Melbourne) 是澳洲最欧洲化的地方，

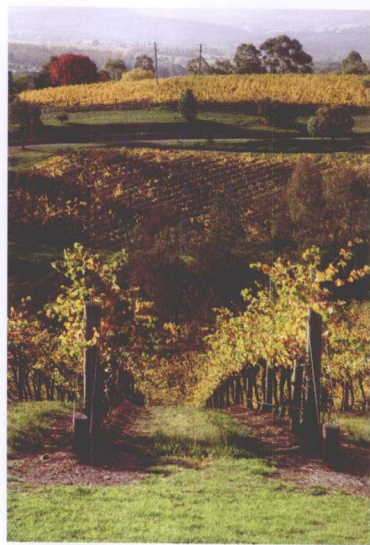


至少，这里的居民这样认为。这样的地区文化特色结合位处南方而更为寒冷的气候，以及更为起伏多变的地形地势，这一切，让维多利亚成为全澳洲变化最多元的葡萄酒产区，有着最多实践欧洲酿酒理念的小型酒庄，酿造出最类似欧洲风格的澳洲葡萄酒。而这也说明了为何维多利亚州虽然面积不大，却拥有最多的葡萄酒产区以及为数最多的葡萄酒庄。

在靠近墨尔本附近的南部海岸区凉爽多雨，有着比勃艮第还要寒冷的气候，越往北越属内陆，气候越干燥炎热，在西北部的 Swan Hill 和 Murray Darling 已经是几近莽原，以人工灌溉的广阔葡萄园生产大规模的廉价葡萄酒。在众多环境殊异的产区中，以环绕着 Port Phillip 海湾，气候寒冷的 Yarra Valley、Geelong、Mornington 半岛、Sunbury 和 Macedon Range 等南部的寒冷产区最为特别，在这些产区主要生产包括清爽多酸的气泡酒，柔和精巧多果香的黑皮诺红酒，均衡多酸少橡木味的霞多丽，产自凉爽气候、更为多酸高雅的赤霞珠和西拉红酒等，都有极精彩的表现，共同成为澳洲在南澳风格的阳光葡萄酒外，另一种更为均衡精致、有更多细节、也更适合佐餐的澳洲葡萄酒风格。

墨尔本东北郊的 Yarra Valley 是州内最早种植葡萄，而且最知名的葡萄酒产区。因为气候寒冷，可以酿出均衡多果味的高品质黑皮诺，霞多丽也表现较优雅均衡的风格，两者都名列澳洲的最佳产区。西拉和赤霞珠虽不及南澳的巴罗沙谷 (Barossa Valley) 产区那般深厚，但却更为高雅，且有耐久的潜力，有着接近北罗纳河谷与梅多克的架构与质地。此外，丽丝玲和白苏维翁也相当迷人可口，而且 Yarra Valley 还是澳洲最佳的气泡酒产区之一，在全球各产区中，很少有一个面积这么小的产区却生产出这么多样风格的精彩葡萄酒。墨尔本南边的 Mornington 半岛和西边的 Geelong 因为直接临海，气候更加寒冷，主要专注于生产更细致多酸的黑皮诺，另外也生产非常清丽迷人的霞多丽。Macedon Range 虽然离海较远，但因为海拔最高，也是一个相当寒冷的产区，不仅以气泡酒闻名，黑皮诺和霞多丽也有相当精彩的表现。

中部的维多利亚州气候较为干燥，有较多的大陆性气候特质，昼夜温差大，主要以生产红酒为主，特别是西拉红酒最为著名，赤霞珠也相当多。Bendigo 的面积最大，但是 Heathcote 却是更吸引人的精华区，跟 Bendigo 比起来，Heathcote 气候凉爽而且拥有非常适合种植西拉、被称为 Cambrian 的红色石灰黏土，可以酿出单宁圆熟、口感深厚的精彩西拉红酒，在均衡与细致度上甚至胜过南澳的巴罗沙谷。来自意大利的桑娇维塞和内比奥罗也有非常好的潜力。Heathcote 东边的 Strathbogie Ranges 和 Upper Goulburn 海拔由北往南爬升到 1 800 米，前者海拔较低，生产颇坚实的西拉和赤霞珠，到了南边的 Upper Goulburn 则主产



上：专精于生产黑皮诺红酒的 Mornington 半岛  
下：Yarra Valley 的 Cold Stream Hill 酒庄



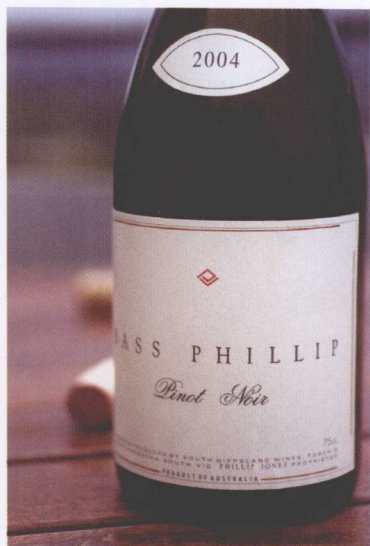


非常多酸的霞多丽与相当多香的丽丝玲。

维多利亚州东北部地区的 Glenrowan 和 Rutherglene 过去以出产氧化甜熟的加烈酒为主，现在则生产浓厚多酒精的西拉以及卡本内红酒，也产一些浓厚干白葡萄酒。稍南边一点的 Alpine Valley 和 King Valley 海拔较高，气候比较凉爽，除了种植西拉和赤霞珠之外，也种植较多的意大利品种。

### 西澳大利亚 (Western Australia)

虽然西澳是澳洲最大的一个州，但葡萄酒产区却分布在西南部尖端的小角落，因为地广人稀，虽然有相当优异的条件，但是葡萄园的面积一直不是很大。位于珀斯市北方的 Swan Valley 酷热干燥，是最早成名的产区，以白诗南酿成的平价白葡萄酒颇均衡可口。珀斯市南方的海岸边因为有南极寒流经过，气候比较温和，更适合酿造精彩的葡萄酒。以极西南边的 Margaret River 产区最为著名，是澳洲最佳的赤霞珠产区之一，有厚实坚挺的架构却又特别优雅精巧。梅洛也有好的表现，但西拉反而显得粗犷一些。霞多丽也是明星品种，除了浓郁丰满之外，也有一些耐久的潜力，白苏维翁和塞米雍亦相当可口。西澳最南端的 Great Southern 产区面积广阔，除了湿凉的海岸区，大部分属于大陆性气候区。丽丝玲是最具代表性的品种，展现迷人的香气和爽口的酸味，已经接近南澳克莱尔谷的水准。除了赤霞珠外，西拉也越来越精彩。



上：Heathcote 的 Jasper Hill 酒庄  
下：Gippsland 出产的黑皮诺红酒

### 塔斯马尼亚岛 (Tasmania)

位于澳洲最南端的塔斯马尼亚岛气候寒冷潮湿，加上强劲的西风，不易种植葡萄，葡萄园的面积和产量都很小。但全球变暖以及寻求更凉爽气候种植葡萄的趋势，让塔斯马尼亚岛日渐受到重视。岛上的地形多变，造就了一些可以避风和防霜害的特殊环境，北部的 Tamar Valley 和南部的 Derwent 是岛上的主要产区。适合寒冷气候的黑皮诺、霞多丽以及丽丝玲和格乌兹塔明那是表现最好的品种。除了一般的葡萄酒，也产爽口的气泡酒。另外，在比较避风的东岸地区，也产适合寒冷气候的赤霞珠红酒。

### 昆士兰 (Queensland)

昆士兰的气候炎热，只有在南部靠近新南威尔士边界的山地地区有少量的种植，特别是在 Granite Belt 产区，海拔高达 800 米的大陆性气候，可生产和亨特谷类似的西拉红酒和塞米雍白葡萄酒。



# 南澳大利亚 (South Australia)

南澳大利亚是澳洲最重要的葡萄酒产区，除了生产全澳洲 50% 的葡萄酒，同时这里产的西拉、霞多丽、赤霞珠和丽丝玲全都是澳洲最具代表性的品种。南澳的气候非常干燥酷热，葡萄园全部集中在东南部向南延伸的狭长海岸区域，受到西风的影响，南澳这片与维多利亚隔邻的东南角落，有着全洲最温和凉爽的气候。大部分的葡萄园集中在阿德莱德市附近，包括城东的阿德莱德丘 (Adelaide Hills)、城南的麦克雷伦谷 (McLaren Vale)、城北的巴罗沙谷与伊登谷 (Eden Valley) 以及更北面的克莱尔谷，都名列澳洲最佳产区。此外，南澳在默里河 (Murray) 上游更内陆的地方，还有一片广大的葡萄酒产区 Riverland 和维多利亚的 Murray Darling 产区相连，是澳洲大规模生产平价葡萄酒最核心的产区。在南澳极东南角的气候比较凉爽，还有 Coonawarra 和 Padthaway 两个知名产区。

## 巴罗沙谷 (Barossa Valley)

巴罗沙谷是澳洲最知名的产区，位于阿德莱德市东北方向 70 千米处。自 1850 年就开始葡萄酒的生产，因为没有蚜虫病的问题，当时所种植的葡萄园还有一小部分保留至今。几乎所有澳洲的大型酒厂不是建基于此就是在谷地内设有酒厂，是全澳洲名副其实的酿酒中心，许多南澳其他产区的葡萄也经常运到巴罗沙谷酿造。9 000 公顷的葡萄园大多种植黑葡萄，其中超过一半是西拉，因为谷地内相当炎热干燥，而且有不少百年的西拉葡萄园，常酿成颜色深黑、香气浓郁，充满着巧克力、尤加利藤叶与成熟黑莓果味的奔放酒香，酒精含量通常很高，口感相当浓厚，并且有着强劲却又圆熟的单宁，是澳洲红酒的最典型代表。因为环境的关系，巴罗沙谷主要生产浓厚型的红酒，除了西拉，赤霞珠也相当精彩，区内也保有珍贵的歌海娜与幕尔伟德老藤，原用来酿造加烈酒，现常与西拉混合调配。即使天气非常热，巴罗沙谷也产一些白葡萄酒，以丽丝玲为主，主要种植于东面海拔较高的区域。

## 伊登谷 (Eden Valley)

巴罗沙东部的丘陵区称为伊登谷，海拔 550 米，气候比巴罗沙来得凉爽，葡萄园虽然不多，但这里的西拉却能酿成更为均衡优雅的精彩红酒，赤霞珠与梅洛也有更高雅的风格。不过伊登谷的招牌却是白葡萄酒，以丽丝玲种植最广也最具代表性。通常可酿成多酸且具花香、矿石与柠檬果香的清新风格，爽口早熟但也颇耐久存，成熟后常有独特的焦味香气。南澳的丽丝玲通常酒精度较德国和奥地利来得高一些，以干型为主，很少带有甜分，是澳洲最值得自豪的酒种之一。

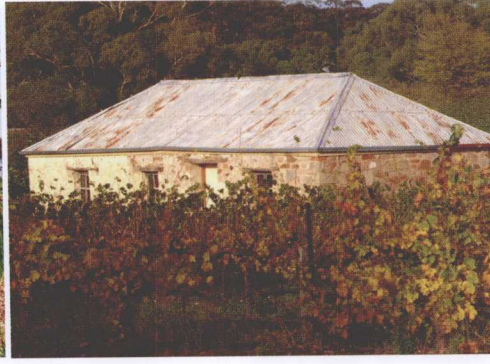
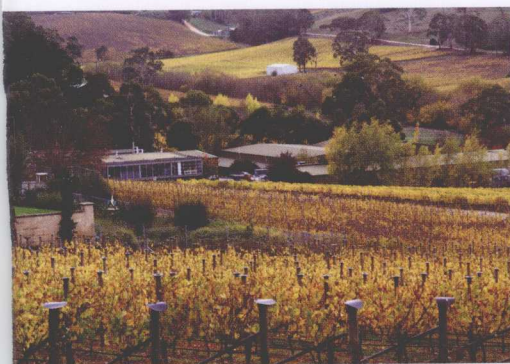


上：在巴罗沙谷还保留许多种植着百酒龄长藤、无人工灌溉的葡萄园

中：1849 年建立的 Yalumba 酒庄，是巴罗沙谷典型的 19 世纪石造酒窖

下：全澳洲最知名的单一葡萄园 Hill of Grace 位于海拔较高的伊登谷，生产风格非常高雅的西拉红酒





左：Picadilly 是阿德莱德丘以产霞多丽著名的名园

中：麦克雷伦谷 D'Arenberg 酒庄的西拉老藤

右：克莱尔谷的 Watervale 附近以出产柔和多果味的丽丝玲闻名

### 克莱尔谷 (Clare Valley)

克莱尔谷虽是南澳最偏北的葡萄酒产区，但由于海拔较高，气候不至于过热，加上更接近大陆性气候，昼夜温差大，晚上的温度非常低，加上区内的石灰质土壤，让葡萄保有非常强的酸味，常有柠檬、矿石与汽油香气，具久存潜力，是澳洲最典型的丽丝玲产区。克莱尔谷为一南北狭长的谷地，在南段 Watervale 附近主产多柠檬果香、口感较柔和的丽丝玲，中段东侧的 Polish Hill 则以出产非常强劲多酸、极端耐久的丽丝玲闻名。除了丽丝玲，克莱尔谷生产的西拉和赤霞珠也相当著名，常比巴罗沙多一些变化和酸味，但口感同样非常浓厚，而且颜色更深，常有更多的单宁和涩味。

### 阿德莱德丘、麦克雷伦谷 (Adelaide Hills, McLaren Vale)

阿德莱德丘位于阿德莱德市的东边山区，因海拔高，气候凉爽，降雨量也多，东边海拔最高近 600 米，因过于寒冷仅能酿造气泡酒。霞多丽、丽丝玲与白苏维翁多酸且均衡，名列澳洲的最佳产区。西拉和赤霞珠也有种植，主要集中于海拔较低的东部。阿德莱德城南的麦克雷伦谷位居大海与山丘之间，因有海洋的调节，气候比较温和，生产的西拉红酒除了口味浓重，有着甜熟的单宁，却有较高雅和细致的变化，也颇耐久存，是澳洲的最佳产区之一。赤霞珠也有类似的风格，亦有一些歌海娜老藤，白葡萄酒以霞多丽为主，也有不错的白苏维翁。

### 库纳瓦拉 (Coonawarra)、帕特威 (Padthaway)

库纳瓦拉位于南澳的最东南边，葡萄园座落在平坦的红土平原上，是一个主要生产红酒的顶尖产区。这里的红土叫做 Terra Rossa，排水性佳，底土则是白色的石灰土，赤霞珠在这样的环境有相当好的表现，强劲坚实而且耐久，为全澳洲最佳的赤霞珠产区。西拉和梅洛也有相当不错的水准。帕特威位于库纳瓦拉北边，生产类似风格的红酒，但白葡萄酒也相当著名，出产可口的霞多丽、丽丝玲及白苏维翁。





## 第24章

# 新西兰 (New Zealand)

新西兰是一个发展相当晚的葡萄酒产国，虽然葡萄园的面积在近10年来快速增长了2.5倍，但依旧是一个葡萄园面积仅2万多公顷、产量1亿多升的小型产国。但是，这完全不影响新西兰跻身为全球知名的葡萄酒产区。独特的自然条件让当地的葡萄酒拥有其他产地的葡萄酒难以比拟的独特风味，拥有干净纯美的水果香气、可口诱人的爽口酸味。特别是莫尔伯勒 (Marlborough) 产区的白苏维翁，以及马丁伯勒 (Martinborough) 和中部奥塔戈 (Central Otago) 产的黑皮诺，都已经是不可忽视的新经典产区。

## 地形与气候

新西兰南北两个狭长的岛屿，因为四面环海，而且纬度高，气候寒冷潮湿。南岛的中部奥塔戈产区甚至是全世界最靠南的葡萄酒产区。北岛的气候较为温和，特别是东部霍克斯湾 (Hawke's Bay) 产区主产成熟浓厚红酒。新西兰丰沛的降雨量不是非常有利于葡萄的生长，为了避开西部较多的水汽，不论南、北岛，葡萄园大多位于比较少雨的东岸，并且靠着精确的藤架与引枝法应用，改善了过于潮湿的问题。无论如何，新西兰凉爽的气候以及特别长的生长季，让新西兰葡萄酒共同拥有非常清新的爽口酸味以及可口的新鲜果味。

## 葡萄品种

新西兰的葡萄酒大多采用单一品种酿制，品种是选购的重要指标。因为气候的缘故，白葡萄比黑色品种来得重要。白苏维翁近年来取代霞多丽成为种植最广的品种，占全国三分之一以上的面积，优异的白葡萄还包括丽丝玲和成长非常快的灰皮诺，除了干型酒，近年来白葡萄也用来生产可口的甜型酒。成长快速的黑皮诺是新西兰最重要的黑葡萄，主要种植于北岛南边与南岛，赤霞珠、梅洛和新近增加的西拉等品种，大多种植于北岛北部和东部。



上：新西兰的飞鸟众多，葡萄园到了采收季必须加罩细网以防鸟啄食

下：南岛东北边的 Nelson 晴朗多阳光，生产非常精彩的黑皮诺与丽丝玲





### 葡萄酒产区

新西兰南北相距 1 600 千米，已经有十多个葡萄酒产区，出产多种风格的葡萄酒。

#### 北岛 (North Islands)

北岛气候较炎热，红酒的表现最佳。第一大城市奥克兰附近即是葡萄酒产区，葡萄园主要位于西北城郊，因为气候太潮湿，葡萄园不多，但因为交通便利成为新西兰的酿酒中心，聚集了许多大型酒厂。奥克兰附近的怀希基岛 (Waiheke Island) 因为岛上有特别炎热干燥的气候，可酿出相当浓厚坚实的红酒。霍克斯湾以出产口味浓重的红酒闻名，主要采用赤霞珠及梅洛酿造。

霍克斯湾是新西兰最早发展葡萄酒业的地方，气候较全国其他产区来得干燥多阳光，是新西兰最重要的赤霞珠红酒产区，比较早熟的梅洛也有不错的品质。霍克斯湾也生产相当多的霞多丽和白苏维翁，风格较为柔和甜润。北岛东北角的吉斯本 (Gisborne) 比霍克斯湾炎热而且潮湿，主产白葡萄酒，以散发热带水果香气，口感浓郁肥美，类似澳洲风格的霞多丽白葡萄酒著名。北岛南端首都威灵顿 (Wellington) 附近的 Wairarapa 产区因为气候较凉爽，葡萄酒的风格更均衡高雅，黑皮诺和赤霞珠都有相当不错的品质，特别是黑皮诺常有非常奔放的果香与清爽多酸的口感，以产自马丁伯勒镇旁河阶沙地的强劲黑皮诺最为著名。

#### 南岛 (South Islands)

南岛的气候寒冷但日照充足，得以保留葡萄的清新果味，南岛东北面的莫尔伯勒是新西兰最大的葡萄酒产区，有将近一半的新西兰葡萄园位于这个自 1973 年才开始种植葡萄、以白苏维翁干白葡萄酒闻名全球的产区。这里出产的白苏维翁经常散发着新鲜浓郁的百香果、醋栗与青草香气，可口多酸且容易辨识，是新西兰最具代表性的酒种。莫尔伯勒最佳的葡萄园位于多河沙与鹅卵石的 Wairau 河南岸平原上，寒冷多阳光以及昼夜温差大和较长的生长季节，造就了这里带着奔放果香的白苏维翁白葡萄酒。

位于南岛西北边的 Nelson 因为地形阻隔了水汽，是新西兰晴天最多的地区，除了黑皮诺外，丽丝玲也是明星品种。南岛东岸的坎特伯特 (Canterbury) 气候更冷，Waipara 和邻近的 Waikari 是区内最精华的产区，黑皮诺和丽丝玲都有相当精彩的表现。更南边的中部奥塔戈是新西兰少数具有大陆性气候的地区，气候冬寒夏热，而且干燥，地形变化大，有不少页岩地质，生产香气非常奔放、口感柔和多酸的黑皮诺红酒。奥塔戈北边的 Waitaki 多石灰土质，是黑皮诺的潜力产区。



上：莫尔伯勒是新西兰最大的葡萄酒产区，以香气奔放的白苏维翁闻名全球

下：Ata Rangi 是马丁伯勒产区的老牌酒庄，这里的黑皮诺除了新西兰奔放的果香之外，也常有坚实的架构

## 附录一

## 梅多克列级酒庄 Crus Classés du Médoc

### 一级酒庄 Premiers crus

Château Lafite-Rothschild (Pauillac)  
Château Margaux (Margaux)  
Château Latour (Pauillac)  
Château Haut-Brion Pessac  
Château Mouton Rothschild (Pauillac)

### 二级酒庄 Secondes crus

Château Rauzan-Ségala (Margaux)  
Château Rauzan-Gassie (Margaux)  
Château Léoville Las Cases (Saint Julien)  
Château Léoville-Poyféré (Saint Julien)  
Château Léoville-Barton (Saint Julien)  
Château Dufort-Vivens (Margaux)  
Château Gruaud-Larose (Saint Julien)  
Château Lascombes (Margaux)  
Château Brane-Cantenac (Cantenac)  
Château Pichon-Longueville (Pauillac)  
Château Pichon-Longueville- Comtesse de Lalande (Pauillac)  
Château Ducru-Beaucaillou (Saint Julien)

Château Cos-d'Estournel (Sait Estèphe)  
Château Montrose (Saint Estèphe)

### 三级酒庄 Troisièmes crus

Château Kirwan (Cantenac)  
Château d'Issan (Cantenac)  
Château Lagrange (Saint Julien)  
Château Langoa (Saint Julien)  
Château Giscours (Labarde)  
Château Malescot-Saint-Exupéry (Margaux)  
Château Boyd-Cantenac (Cantenac)  
Château Cantenac-Brown (Cantenac)  
Château Palmer (Cantenac)  
Château La Lagune (Ludon en Médoc)  
Château Desmirail (Cantenac)  
Château Calon-Ségur (Saint Estèphe)  
Château Ferrière (Margaux)  
Château Marquis-d'Alesme-Becker (Margaux)

### 四级酒庄 Quatrièmes crus

Château Saint-Pierre (Saint Julien)  
Château Talbot (Saint Julien)  
Château Branaire-Ducru (Saint Julien)  
Château Duhart-Milon Rothschild (Pauillac)  
Château Pouget (Cantenac)  
Château La Tour Carnet (Saint Laurent)  
Château Lafon-Rochet (Saint Estèphe)  
Château Beychevelle (Saint Julien)

Château Prieuré-Lichine (Cantenac)  
Château Marquis de Terme (Margaux)

### 五级酒庄 Cinquièmes crus

Château Pontet-canet (Pauillac)  
Château Batailley (Pauillac)  
Château Haut-Batailley (Pauillac)  
Château Grand-Puy-Lacoste (Pauillac)  
Château Grand-Puy-Ducasse (Pauillac)  
Château Lynch-Bages (Pauillac)  
Château Lynch-Moussas (Pauillac)  
Château Dauzac (Labarde)  
Château d'Armailhac (Pauillac)  
Château du Tertre (Arsac)  
Château Haut-Bages-Libéral (Pauillac)  
Château Pédesclaux (Pauillac)  
Château Belgrave (Saint Laurent)  
Château de Camensac (Saint Laurent)  
Château Cos-Labory (Saint Estèphe)  
Château Clerc-Milion (Pauillac)  
Château Croizet-Bages (Pauillac)  
Château Cantemerle (Macau)

## 附录二

## 索甸与巴萨克列级酒庄 Crus Classés de Sauternes et de Barsac

### 优等一级酒庄 Premier cru supérieur

Château d'Yquem

### 一级酒庄 Premiers crus

Château La Tour Blanche  
Château Clos Haut-Peyraguey  
Château Lafaurie-Peyraguey  
Château Rayne-Vigneau  
Château Suduiraud  
Château Coutet  
Château Climens  
Château Guiraud

Château Rieussec

Château Rabaud-Promis

Château Siglas-Rabaud

### 二级酒庄 Deuxièmes crus

Château Myrat  
Château Doisy-Daëne  
Château Doisy-Dubroca  
Château Doisy-Védrines  
Château d'Arche  
Château Filhot  
Château Broustet

Château Nairac

Château Caillou

Château Suau

Château de Malle

Château Romer

Château Romer de Hayot

Château Lamothe

Château Lamothe-Guignard



## | 附录三 |

赫拉弗列级酒庄  
Crus Classés de Graves

Château Bouscaut 红酒 / 白葡萄酒  
 Château Carbonnieux 红酒 / 白葡萄酒  
 Domaine de Chevalier 红酒 / 白葡萄酒  
 Château Couhins 白葡萄酒  
 Château Couhins-Lurton 白葡萄酒  
 Château Fieuzal 红酒  
 Château Haut-Bailly 红酒  
 Château Haut-Brion 红酒  
 Château Laville-Haut-Brion 白葡萄酒  
 Château Malartic-Lagravière 红酒 / 白葡萄酒  
 Château La-Mission-Haut-Brion 红酒  
 Château d'Olivier 红酒 / 白葡萄酒  
 Château Pape Clement 红酒  
 Château Smith-Haut-Lafitte 红酒  
 Château La Tour-Haut-Brion 红酒  
 Château La Tour Martillac 红酒 / 白葡萄酒

## | 附录四 |

圣埃米里翁列级酒庄  
Crus Classés de Saint-Emilion (2006 年)

## | 一级特等酒庄 Premiers grands crus A 级

Château Ausone  
 Château Cheval Blanc

## | 一级特等酒庄 Premiers grands crus B 级

Château Angélus  
 Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse  
 Château Beau-Séjour-Bécot  
 Château Belair  
 Château Canon  
 Château Figeac  
 Château La Gaffelière  
 Château Magdelaine  
 Château Pavie  
 Château Pavie-Macquin  
 Château Troplong-Mondot  
 Château Trottevieille  
 Clos Fourtet

## | 特等酒庄 Grands crus classé

Château Balestard la Tonnelle  
 Château Bellefont-Belcier  
 Château Bergat  
 Château Berliquet  
 Château Cadet Piola  
 Château Canon la Gaffelière  
 Château Cap de Murlin  
 Château Chauvin  
 Château Corbin  
 Château Corbin Michotte  
 Château Dassault  
 Château Destieux  
 Château Fleur-Cardinale  
 Château Fonplégade  
 Château Fonroque  
 Château Franc Mayne  
 Château Grand Corbin

Château Grand Corbin Despagne  
 Château Grand Mayne  
 Château Grand Pontet  
 Château Haut Corbin  
 Château Haut Sarpe  
 Château L'Arrosée  
 Château La Clotte  
 Château La Couspaude  
 Château La Dominique  
 Château La Serre  
 Château La Tour Figeac  
 Château Laniote  
 Château Larcis Ducasse  
 Château Larmande  
 Château Laroque  
 Château Laroze  
 Château Le Prieuré  
 Château Les Grandes Murailles  
 Château Matras  
 Château Monbousquet  
 Château Moulin du Cadet  
 Château Pavie-Decesse  
 Château Ripeau  
 Château Saint-Georges-Côte-Pavie  
 Château Soutard  
 Clos de l'Oratoire  
 Clos des Jacobins  
 Clos Saint-Martin  
 Couvent des Jacobins

## 附录五

## 勃艮第村庄级法定产区与特级葡萄园

## I 夏布利与欧歌瓦 AOC

Petit Chablis

Chablis

Chablis premier cru

Chablis grand cru

Irancy

Saint Bris

## I 尼伊丘区村庄级 AOC

Chambolle-Musigny

Côte de Nuits-Villages

Fixin

Gevrey-Chambertin

Marsannay

Morey-Saint-Denis

Nuits-Saint-Georges

Vosne-Romanée

Vougeot

## I 博纳丘区村庄级 AOC

Aloxe-Corton

Beaune

Pommard

Volnay

Auxey-Duresses

Blagny

Chassagne-Montrachet

Chorey-lès-Beaune

Côte de Beaune

Côte de Beaune-Villages

Ladoix-Serrigny

Meursault

Monthélie

Pernand-Vergelesses

Puligny-Montrachet

Saint-Aubin

Saint-Romain

Santenay

Savigny-lès-Beaune

Maranges

## I 尼伊丘区特级葡萄园 AOC

Bonnes Mares

Chambertin

Chambertin-Clos de Bèze

Chapelle-Chambertin

Charmes-Chambertin

Mazoyères-Chambertin

Clos de la Roche

Clos des Lambrays

Clos Saint-Denis

Clos de Tart

Clos de Vougeot

Échezeaux

Grands Échezeaux

Griotte-Chambertin

La Grande Rue

La Tâche

Latricières-Chambertin

Mazis-Chambertin

Musigny

Richebourg

Romanée

Romanée-Conti

Romanée-Saint-Vivant

Ruchottes-Chambertin

## I 博纳丘区特级葡萄园 AOC

Bâtard-Montrachet

Bienvenues-Bâtard-Montrachet

Chevalier-Montrachet

Corton

Criots-Bâtard-Montrachet

Montrachet

Corton-Charlemagne

## 附录六

## 意大利 DOCG 产区

## I PIEMONTE

Asti 与 Moscato d'Asti

Barbaresco

Barolo

Barbera d'Asti

Barbera del Monferrato Superiore

Brachetto d'Acqui 或 Acqui

Dolcetto di Dogliani Superiore 或 Dogliani

Gattinara

Gavi 或 Cortese di Gavi

Ghemme

Roero

## I LOMBARDIA

Franciacorta

Sforzato di Valtellina 或 Sfursat di Valtellina

Valtellina Superiore

## I VENETO

Recioto di Soave

Soave Superiore

## I FRIULI

Colli Orientali del Friuli Picolit

Ramandolo

## I TOSCANA

Brunello di Montalcino

Carmignano

Chianti

Chianti Classico

Morellino di Scansano

Vernaccia di San Gimignano

Vino Nobile di Montepulciano

## I MARCHE

Conero

Vernaccia di Serrapetrona

## I ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

## I UMBRIA

Montefalco Sagrantino

Torgiano Riserva

## I CAMPANIA

Fianco di Avellino

Greco di Tufo

Taurasi

## I SARDINIA

Vermentino di Gallura

œ SICILIA

Cerasuolo di Vittoria



## 附录七

## 年份表

葡萄酒产区	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000	1999	1998	1997	1996	其他优异年份
法国波尔多左岸红酒 (Médoc)	7	7	10	8	9	8	8	10	7	7	6	9	1995, 1990, 1989, 1986, 1985, 1982, 1979, 1975, 1970
法国波尔多右岸红酒 (Pomerol)	7	8	9	8	8	6	8	10	8	9	6	8	1995, 1990, 1989, 1988, 1985, 1982, 1978, 1971, 1970
法国波尔多贵腐甜酒 (Sauterne)	9	6	9	7	10	7	10	8	9	8	9	8	1995, 1990, 1989, 1988, 1986, 1983, 1979, 1975, 1970
法国布根地红酒 (Côte de Nuits)	7	8	10	8	7	9	8	7	8	8	7	8	1995, 1993, 1990, 1989, 1985, 1983, 1978, 1976, 1971
法国布根地白酒 (Côte de Beaune)	7	8	8	9	6	9	7	9	7	7	8	9	1995, 1992, 1989, 1985, 1983, 1979, 1978, 1971
法国香槟			7	9	7	9	7	8	8	8	8	10	1995, 1990, 1989, 1988, 1983, 1982, 1986, 1975
法国隆河谷地北部红酒	8	9	9	8	9	6	8	8	10	9	9	7	1995, 1991, 1990, 1989, 1988, 1986, 1985, 1983, 1978, 1970
法国隆河谷地南部红酒	10	9	10	9	9	5	9	9	8	10	7	6	1995, 1990, 1989, 1988, 1986, 1985, 1981, 1979, 1978
法国阿尔萨斯白酒	8	7	8	7	8	9	9	9	8	9	9	10	1995, 1994, 1993, 1990, 1989, 1988, 1985, 1983, 1976, 1971
意大利西北部红酒 (Piemonte)	9	8	7	8	7	6	9	8	8	10	9	10	1990, 1989, 1988, 1985, 1982, 1979, 1978, 1971, 1970
意大利中部红酒 (Toscana)	9	9	8	9	8	6	9	7	10	7	9	9	1995, 1993, 1990, 1988, 1985, 1982, 1978, 1971
西班牙北部红酒 (Rioja)	9	8	9	9	8	6	9	6	7	8	6	8	1995, 1994, 1991, 1983, 1982, 1981, 1976, 1975, 1970, 1968
西班牙中部红酒 (Ribera del Duero)	8	8	8	8	8	6	9	6	8	8	7	10	1995, 1994, 1991, 1990, 1989, 1987, 1986, 1982, 1981
葡萄牙波特酒	8	7	8	8	9	6	8	10	7	7	8	6	1994, 1992, 1991, 1985, 1983, 1977, 1970, 1966, 1963
德国 Mosel	10	8	9	9	9	9	10	7	8	7	9	8	1995, 1994, 1993, 1990, 1989, 1988, 1976, 1975, 1973, 1971
德国 Rheingau	10	8	9	9	9	8	9	6	8	8	9	8	1995, 1990, 1989, 1988, 1985, 1983, 1976, 1975, 1971
美国加州 Cabernet Sauvignon	9	8	8	8	9	9	10	7	8	7	10	7	1995, 1994, 1992, 1991, 1990, 1987, 1986, 1985, 1978, 1970
美国加州 Zinfandel	8	7	7	8	9	8	9	7	8	7	8	8	1995, 1994, 1993, 1992, 1991, 1990, 1987
美国俄勒冈州 Pinot Noir	8	8	9	9	8	9	8	8	9	7	6	8	1993, 1990, 1989, 1985, 1983
美国华盛顿州 Cabernet Sauvignon	9	9	8	7	8	8	9	8	9	9	8	8	1994, 1990, 1989, 1985
智利 Central Valley Cabernet Sauvignon	9	8	9	8	9	8	9	8	9	7	9	7	1995, 1994, 1993, 1992, 1990, 1987
阿根廷 Mendoza Malbec	9	9	10	9	9	9	7	8	9	7	8	7	1995, 1994, 1993, 1992
南非 Western Cape 红酒	9	9	9	8	9	8	8	9	8	8	8	7	1995, 1993, 1992, 1991, 1988
澳洲 Barossa Valley Shiraz	8	9	8	9	7	10	8	5	6	9	9	10	1991, 1990, 1985, 1984, 1982, 1979, 1976
澳洲 Coonawarra Cabernet-Sauvignon	7	7	8	7	9	9	8	6	9	9	8	9	1994, 1991, 1990, 1988, 1986, 1982
澳洲 Hunter Valley Sémillon	9	9	9	8	7	7	8	9	8	9	6	10	1995, 1993, 1991, 1989, 1988, 1987, 1986, 1985, 1983, 1980
澳洲 Clare Valley Riesling	8	9	10	7	8	10	8	9	9	8	10	8	1995, 1994, 1990, 1987, 1986
新西兰 Martinborough Pinot Noir	9	8	9	8	9	6	9	9	8	8	8	9	1994, 1991

\* 10: 完美年份 9: 极优年份 8: 非常好的年份 7: 不错的年份 6: 较差年份 5: 坏年份 4 以下: 极差年份



## 主要参考书目

- | Anderson B., Wines of Italy, 2002, Mitchell Beazley.
- | Bastianich J. and Lynch D., Vino Italiano, 2002, Potter.
- | Bazin J.-F., Le Vin de Bourgogne, 1996, Hachette.
- | Beeston J., The Wine Regions of Australia, 2002, Allen & Unwin.
- | Belfrage N., Barolo to Valpolicella, 2004, Mitchell Beazley.
- | Belfrage N., Brunello to Zibibbo, 2003, Mitchell Beazley.
- | Bettane M. et Dessauve T., Le Classement de 2005, La Revu du Vin de la France, Paris.
- | Brook S., The Wines of Germany, 2003, Mitchell Beazley.
- | Brook S., Wines of California, 2002, Mitchell Beazley.
- | Casamayor P., La Dégustation, 2006, Hachette.
- | Cernilli D. and Sabellico M., The New Italy, 2000, Mitchell Beazley.
- | Clarke O., Atlas Hachette des Vins du Monde, 1995, Hachette, Paris.
- | Clarke O., Encyclopedia of Wine, 1993, Simon & Schuster, New York.
- | Clarke O., The Essential Wine Book, 1989, Fireside, New York.
- | Coates C., Côte d'Or, 1997, University of California.
- | Coates C., Encyclopedia of the Wines and Domains of France, 2000, University of California.
- | Coates C., The Wines of Bordeaux, 2004, Mitchell Beazley.
- | Cooper M., Buyer's Guide to New Zealand 2007, Hodder Moa.
- | Diel A. And Payne J., German Wine Guide, 1999, Abbeville.
- | Dominé A., Le Vin, 2001, Place des Victoires.
- | Enoteca Italiana, The list of Italian DOC and DOCG Wines, 2002, Enoteca Italiana, Siena.
- | Fielden C., The Wines of Argentina, Chile, and Latin America, 2003, Mitchell Beazley.
- | Fribourg G. et Sarfati C., La Degustation, 1989, Université du Vin, Suze-la-Rousse.
- | Galet P., Grands Cépages, 2006, Hachette.
- | George R., The Wines of the South of France, 2003, Mitchell Beazley.
- | Halliday J., Wine Atlas of Australia, 2006, Mitchell Beazley.
- | Halliday J., Australian Wine Companion 2007 Edition, Collins.
- | Halliday J., Wines of Australia, 2003, Mitchell Beazley.
- | Hanson A., Burgundy, 2004, Mitchell Beazley.
- | Hawkins B., Rich, Rare & Red – a Guide to Port, 2003, Wine Appreciation Guild.
- | Jefford A., The New France, 2002, Mitchell Beazley.
- | Jeffs J., The Wine of Spain, 1999, Faber and Faber.
- | Johnson H. and Halliday J., The Vintner's Art, 1992, Simon & Schuster.
- | Johnson H. and Robinson J., The World Atlas of Wine 3rd Edition, 2001, Mitchell Beazley.
- | Johnson H., How to Enjoy Wine, 1985, Fireside, New York.
- | Johnson H., Une Histoire Mondiale du Vin, 1990, Hachette, Paris.
- | Johnson H., Wine Companion Third Edition, Mitchell Beazley, London.
- | Kramer M., Making Sense of Wine, 1989, William Morrow, New York.
- | Kramer M., New California Wine, 2004, Running Press.
- | Larousse, Larousse Encyclopedia of Wine, 1994, Larousse, Paris.
- | Larousse, Vin & Vignoble de France, 1987, Larousse, Paris.
- | Mayson R., Port and The Douro, 1999, Faber and Faber.
- | Mayson R., The Wines and Vineyards of Portugal, 2003, Mitchell Beazley.
- | McNie M., Champagne, 2000, Faber and Faber.
- | Moisseff M. et Casamayor P., Arômes du Vin, 2006, Hachette.
- | Navarre C., L'Oenologie, 1998, Lavoisier TEC & DOC.
- | Norman R., Rhone Renaissance, 1995, Mitchell Beazley.
- | Nusswitz P., L'Accord des Vins et des Mets, 1991, Dormonval.
- | O.I.V., Lexique de la Vigne et du Vin, 1984, Office International de la Vigne et du Vin, Paris.
- | Peñín J., Guía Peñín 2007, Peñín.
- | Peppercorn D., Bordeaux, 2004, Mitchell Beazley.
- | Peynaud E. Connaissance et Travail du Vin, 1984, Dunod, Paris.
- | Peynaud E., Le Goût du Vin, 1983, Dunod, Paris.
- | Priewe J., L'Univers du Vin, 1998, Hachette.
- | Proensa A., Guía Proensa 2006, Vade Vino.
- | Radford J., The New Spain, 2002, Mitchell Beazley.
- | Read J., The Wines of Spain, 2005, Mitchell Beazley.
- | Reynier A., Manuel de Viticulture, 1997, Lavoisier TEC & DOC.
- | Ribèreau-Gayon P., Atlas Hachette des Vins de France, 1993, Hachette, Paris.
- | Robinson J., Guide to Wine Grapes, 1996, Oxford.
- | Robinson J., How to Taste, 2000, Simon & Schuster.
- | Robinson J., Jancis Robinson's Wine Course, 2003, BBC.
- | Robinson J., Le livre des Cépages, 1988, Hachette, Paris.
- | Robinson J., The Oxford Companion to Wine, 3rd Edition, 2006, Oxford University Press, Oxford.
- | Schreiner J., Icewine, 2001, Warwick.
- | Simon J., Wine with Food, 1996, Mitchell Beazley.
- | Stevenson T., The New Sotheby's Wine Encyclopedia, 2001, Dorling Kindersley.
- | Stevenson T., Wine Report 2004/2005/2006/2007, Dorling Kindersley.
- | Stevenson T., World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine, 2003, Wine Appreciation Guild.
- | Strang P., Languedoc Roussillon, 2002, Mitchell Beazley.
- | Watson J., Vinos de España, 2002, Montagud.
- | Wilson J., Terroir, 1998, Mitchell Beazley.
- | 法国葡萄酒翻译词解, 2003, SOPEXA.



## 照片出处

本书照片除以下所列之外，皆为作者拍摄。

封面：廖家威

P3：谢忠道

P10 上、中：Veuve Clicquot Ponsardin

P20 中：Deutsches Weininstitut

P22 左下、右上：Deutsches Weininstitut

P46 上：Green Point

P58 上：廖家威

P58 中、下：张纬宇

P59 上：张纬宇

P65：CIVB Bordeaux, S.A. Burdin

P96 上：Veuve Clicquot Ponsardin

P99 左、右：CIVA Alsace

P101 左下：CIVA Alsace

P106 中：CIVCRVR Côtes du Rhône

P107 上：CIVCRVR Côtes du Rhône

P110 左：Les Vins de Nantes, Thierry Mezerette

P115 左上：Alexandre Gerbe

P116 左、右：CIVRB Bergerac, Alain Benoit

P118 左：CIVRB Bergerac, Alain Benoit

P132 左、右：Allegrini

P133 上：Allegrini

P146 上、下：Tormaresca

P148：陈匡民

P176 上：Iatituto do Vinho do Porto

P177 上：Iatituto do Vinho do Porto

P178 上、中、下：Deutsches Weininstitut

P182 上、中、下：Deutsches Weininstitut

P183：Deutsches Weininstitut

P184：Deutsches Weininstitut

P186 左、右上、右下：Deutsches Weininstitut

P190 上、中、下：Bundesministerium für Land-und Forstwirtschaft, Austria

P192 上、下：Oremus de Vega Sicilia

P212 上、中、下：Viña Concha y Toro

P214：Viña Concha y Toro

P215 上：Catena Zapata

P216 上：Catena Zapata

P217 上、下：Stellenzicht

P218 上、下：Stellenzicht

P219 上：South African Wine and Spirit Exporters' Association

P219 下：Stellenzicht

P222 下：Stonier Vineyard

P223：Albert Yeh

P224 上：Stonier Vineyard

P224 下：Albert Yeh

P226 上：Rumi Tanibuchi

P226 中：Albert Yeh

P227 中：d'Arenberg